

Polvo de grosella negra



¿Qué es el Polvo de grosella negra?

El Polvo de grosella negra se suministra en dos especificaciones — polvo de fruta entera y polvo de jugo —, ambas derivadas al 100 % de grosellas negras (*Ribes nigrum*) mediante procesamiento. La grosella negra es una de las especies de bayas más densas en nutrientes: contiene niveles naturalmente altos de antocianinas (los pigmentos responsables de su color púrpura oscuro a negro), vitamina C en concentraciones aproximadamente el doble que las naranjas en peso, y, en la forma de fruta entera, un contenido sustancial de fibra dietética que respalda un posicionamiento prebiótico. Comprender la consecuencia funcional de elegir entre las dos especificaciones es esencial para una aplicación correcta.

El Polvo de grosella negra (fruta entera) se produce mediante secado suave — ya sea por aire o por liofilización — seguido de un molido fino de la baya de grosella negra completa. Este proceso conserva toda la matriz de la fruta: la piel (donde se concentran más las antocianinas), la pulpa, las semillas y la fibra. El resultado es un polvo púrpura oscuro a negro con un sabor distintivo agridulce a grosella negra y una textura ligeramente fibrosa. El contenido de fibra dietética es la característica nutricional definitoria de la especificación de fruta entera: aproximadamente 50 g por 100 g de polvo, lo que aporta el 179 % del Valor Diario por porción. Esto la convierte en la especificación preferida para aplicaciones donde el enriquecimiento con fibra es un objetivo de posicionamiento principal — panadería rica en fibra, barras nutricionales, smoothie bowls y suplementos fortificados con fibra. La textura ligeramente fibrosa es perceptible en aplicaciones líquidas y debe tenerse en cuenta en el diseño de la formulación; una mezcla de alto cizalla mejora la dispersión.

El Polvo de jugo de grosella negra se produce concentrando el jugo puro de grosella negra — concentrando tanto la dulzura como la acidez, así como las antocianinas —, seguido de secado por pulverización o liofilización. El proceso de secado por pulverización suele requerir una pequeña cantidad de maltodextrina (totalmente declarada en la COA y la etiqueta) como vehículo para garantizar un polvo fluido y sin grumos. La opción de liofilización, cuando se especifica, ofrece un producto de mayor calidad sin vehículo necesario, pero a mayor costo. La ventaja definitoria de la especificación de jugo es su solubilidad superior: se disuelve rápidamente en líquidos calientes y fríos, produciendo un polvo casi instantáneo y altamente soluble, con concentración intensa de antocianinas y un sabor auténtico agridulce a grosella negra. El perfil concentrado de antocianinas la convierte en la opción preferida para aplicaciones donde la potencia antioxidante y el impacto visual del color son los objetivos principales — bebidas RTD claras, fortificación de proteínas en polvo, mezclas de bebidas funcionales y colorantes/saborizantes para confitería.

Ambas especificaciones se benefician de las propiedades saludables bien documentadas de las antocianinas de la grosella negra. Las antocianinas de la grosella negra — principalmente delfinidina-3-rutinósido, delfinidina-3-glucósido, cianidina-3-rutinósido y cianidina-3-glucósido — han demostrado en investigaciones respaldar la salud ocular al aumentar el flujo sanguíneo ocular, reducir la fatiga visual en condiciones sostenidas de trabajo de cerca y apoyar la adaptación a la oscuridad. El contenido de vitamina C — aproximadamente el doble de la concentración encontrada en las naranjas en peso — aporta soporte inmunológico y beneficios de síntesis de colágeno junto con el perfil de antocianinas. El color púrpura oscuro a negro de ambas especificaciones es un indicador visual de la densidad de antocianinas y funciona como colorante alimentario natural en aplicaciones de confitería y bebidas púrpura a negras.

Las aplicaciones abarcan cinco categorías principales:

- (1) Nutrición y complementos alimenticios — formulaciones para la salud ocular, mezclas de soporte inmunológico y suplementos antioxidantes en formatos cápsula, comprimido y polvo;
- (2) Alimentos y bebidas funcionales — mezclas de smoothies, proteínas en polvo, jugos funcionales, yogur, helados y productos de panadería donde el sabor distintivo agridulce y la densidad nutricional aportan un posicionamiento premium;
- (3) Confitería — saborizante y colorante natural para caramelos, gomitas y chocolate;
- (4) Mezclas fortificadas a medida — polvo de fruta entera mezclado con hibisco o saúco para aplicaciones de té funcional, o polvo de jugo fortificado con zinc o probióticos para un posicionamiento de soporte inmunológico;
- (5) Colorante alimentario natural — ambas especificaciones proporcionan un color natural púrpura oscuro a negro derivado enteramente de la propia fruta.

Certificaciones: Non-GMO Project Verified · Vegano · Sin gluten

Especificaciones físicas y químicas

Especificaciones del producto

Parámetro	Polvo de grosella negra (fruta entera)	Polvo de jugo de grosella negra
Fuente	Grosella negra entera 100 % (Ribes nigrum)	Jugo de grosella negra 100 %
Procesamiento	Secado suave (aire o liofilización) + molienda fina	Concentración + secado por pulverización o liofilización
Apariencia	Polvo púrpura oscuro a negro	Polvo uniforme púrpura oscuro a negro
Sabor	Agridulce distintivo, grosella negra auténtica	Agridulce concentrado, grosella negra intensa
Textura	Polvo fino con leve cualidad fibrosa	Polvo fino, altamente soluble
Fibra dietética	~50 g/100 g (179 % VD por 100 g)	Mínima (fibra eliminada durante el prensado)
Antocianinas	Naturalmente altas (varían según la cosecha)	Concentración superior (a menudo estandarizada al ratio de extracto)
Vitamina C	Naturalmente alta (aprox. 2x la naranja en peso)	Altamente concentrada
Humedad	<= 8 %	<= 6 %
Solubilidad	Baja a moderada (se recomienda mezcla de alto cizalla)	Alta (disolución casi instantánea)
Vehículo	Ninguno (100 % puro)	La maltodextrina orgánica puede usarse en la versión secada por pulverización (totalmente declarada); ninguna en la versión liofilizada
Vida útil	18 a 24 meses	18 a 24 meses

Comparación de bayas: grosella negra frente a polvos de bayas comunes

Parámetro	Grosella negra (entera)	Grosella negra (jugo)	Arándano	Açaí	Cereza ácida
-----------	-------------------------	-----------------------	----------	------	--------------

Densidad de antocianinas	Muy alta	Muy alta (concentrada)	Moderada	Muy alta	Moderada
Vitamina C	Muy alta (2x naranja)	Muy altamente concentrada	Moderada	Baja	Baja
Contenido de fibra	~50 g/100 g (muy alto)	Mínimo	Moderado	Bajo	Bajo
Capacidad antioxidante (ORAC)	Muy alta	Muy alta	Alta	Muy alta	Moderada
Perfil de sabor	Agridulce, distintivo	Agridulce intenso	Dulce suave	Baya dulce suave	Ácida
Color	Púrpura oscuro a negro	Púrpura oscuro a negro (vívido)	Azul-púrpura	Púrpura profundo	Rojo-púrpura
Solubilidad (jugo)	—	Casi instantánea	Moderada	Moderada	Moderada
Ideal para	Enriquecido con fibra, alimento integral	Bebidas claras, potencia	Bayas generales	Mezclas antioxidantes	Nutrición deportiva

Referencia de dosificación

Aplicación	Nivel de uso sugerido
Bebidas RTD / mezclas de bebidas	1-5 % (polvo de jugo recomendado)
Proteínas en polvo	2-8 %
Smoothies / smoothie bowls	5-15 %
Panadería (panes ricos en fibra, galletas)	3-10 % (fruta entera recomendada)
Barras nutricionales	3-8 %
Cápsulas / comprimidos	20-50 %
Confitería (gomitas, chocolate)	1-5 %
Yogur / helado	2-5 %
Colorante natural	0,5-3 %

Normas microbiológicas y de contaminantes

Parámetro de ensayo	Especificación
Recuento total de placas (TPC)	<= 100.000 ufc/g
Levaduras y mohos	<= 100 ufc/g

Parámetro de ensayo	Especificación
E. coli	Negativo
Salmonella	Negativo
Metales pesados (plomo)	<= 0,1 mg/kg
Metales pesados (arsénico)	<= 0,1 mg/kg
Metales pesados (cadmio)	<= 0,1 mg/kg
Metales pesados (mercurio)	<= 0,05 mg/kg
Residuos de plaguicidas	Por debajo de los límites de la UE/USDA
Identidad de antocianinas	Confirmada (perfil HPLC)

Certificaciones

Certificación	Estado
Non-GMO Project Verified	Disponible
Vegano	Disponible
Sin gluten	Disponible
Kosher	Disponible bajo pedido
Halal	Disponible bajo pedido
ISO 22000	Disponible

Aplicaciones y pautas de formulación

Matriz de aplicación

Categoría	Aplicaciones	Especificación recomendada	Notas de formulación
Suplementos para la salud ocular	Cápsulas, comprimidos, cápsulas blandas para la circulación ocular y la adaptación a la oscuridad	Ambas	Beneficios por antocianinas; sinergia de vitamina C
Fórmulas de soporte inmunológico	Mezclas inmunológicas tipo saúco, suplementos de vitamina C	Polvo de jugo	Vitamina C y antocianinas concentradas; solubilidad casi instantánea

Categoría	Aplicaciones	Especificación recomendada	Notas de formulación
Mezclas antioxidantes	Polvos de superalimentos, fórmulas de bienestar diario	Ambas	Alto valor ORAC; el sabor agridulce aporta autenticidad
Smoothie bowls	Preparaciones tipo bowl de açái, bowls de frutas congeladas	Polvo de fruta entera	La fibra aporta textura; sabor agridulce auténtico
Proteínas en polvo	Proteína de bayas, fortificación de proteínas vegetales	Polvo de jugo	Disolución instantánea; sabor intenso sin granulosidad
Bebidas RTD	Aguas funcionales de bayas, bebidas prebióticas	Polvo de jugo	Solubilidad casi instantánea; sin turbidez en formatos claros
Panadería y snacks	Panes ricos en fibra, galletas, barras nutricionales	Polvo de fruta entera	~50 g de fibra/100 g permiten afirmaciones «rico en fibra»; el sabor ácido autentica la baya
Confitería	Gomitas, caramelos de fruta, recubrimientos de chocolate	Ambas	Coloración púrpura natural; el sabor agridulce distintivo la diferencia de las bayas genéricas
Yogur y helado	Lácteos saborizados con fruta y postres congelados a base de plantas	Ambas	Sabor y color; la fruta entera añade trozos de fruta visibles
Colorante natural	Colorante alimentario púrpura a negro para confitería y bebidas	Polvo de jugo (el más vívido)	Derivado de antocianinas; sensible al pH (más rojo a pH bajo, más azul a pH neutro)

Principales ventajas funcionales

Beneficio	Mecanismo
Densidad de antocianinas muy alta	La grosella negra está entre las especies de bayas con mayor contenido de antocianinas. Las antocianinas — principalmente delfinidina-3-rutinósido y cianidina-3-glucósido — respaldan la circulación ocular, reducen la fatiga visual en trabajo de cerca sostenido y favorecen la adaptación a la oscuridad. El polvo de jugo concentra aún más las antocianinas.
Vitamina C muy alta	La grosella negra contiene aproximadamente el doble de vitamina C que las naranjas en peso. La vitamina C respalda la función inmunológica y la síntesis de colágeno. La combinación con antocianinas aporta un soporte antioxidante sinérgico.

Beneficio	Mecanismo
Fibra dietética muy alta (~50 g/100 g)	La poudre de fruta entera con ~50 g de fibra por 100 g está entre las más altas de todos los polvos de frutas. Esto permite afirmaciones nutricionales «ricas en fibra» a bajos niveles de uso y respalda un posicionamiento prebiótico.
Sabor agridulce distintivo	El perfil de sabor de la grosella negra — acidez marcada equilibrada con dulzura — es inmediatamente reconocible y diferencia auténticamente los productos del posicionamiento genérico de bayas. Esta distintividad es un auténtico activo sensorial en formulaciones premium de bayas.
Color natural púrpura oscuro a negro	La densidad de antocianinas produce un color intenso púrpura oscuro a negro. Esto funciona como colorante alimentario natural en aplicaciones de confitería y bebidas, con el color pasando de más rojo a pH bajo a más azul a pH neutro.
Posicionamiento de fibra prebiótica	El alto contenido de fibra de la poudre de fruta entera (~50 g/100 g) respalda un posicionamiento de salud intestinal prebiótica, particularmente valioso combinado con el perfil de soporte inmunológico de antocianinas y vitamina C.

Consejos de sinergia

- **Con saúco o hibisco:** el sabor agridulce de la grosella negra y el color púrpura profundo complementan el posicionamiento inmunológico del saúco y las notas agrias de té de bayas del hibisco, creando perfiles complejos de bebidas funcionales de bayas.
- **Con arándano o açai:** la acidez más intensa y distintiva de la grosella negra añade complejidad de sabor a los blends más suaves de arándano o açai, creando formulaciones premium antioxidantes de múltiples bayas.
- **Con luteína o zeaxantina (salud ocular):** las antocianinas de la grosella negra actúan en sinergia con ingredientes carotenoides para la salud ocular (luteína, zeaxantina) en formulaciones de suplementos oculares — las antocianinas apoyan el flujo sanguíneo mientras los carotenoides protegen el tejido retinal.
- **Con zinc o probióticos (inmunológico):** el polvo de jugo puede fortificarse con gluconato de zinc o cepas probióticas (*Lactobacillus*, *Bifidobacterium*) para formulaciones de soporte inmunológico de mecanismo múltiple. La solubilidad casi instantánea del polvo de jugo es compatible con los requisitos de estabilidad de los probióticos.
- **Para aplicaciones de color sensible al pH:** las antocianinas cambian de color según el pH — más rojas a pH ácido (2,5-4,0), púrpura a pH moderado (4,0-6,0) y más azuladas a pH casi neutro (6,0-7,0). Téngase en cuenta en el diseño de la formulación para una coloración consistente.

Preguntas frecuentes

Q: ¿Cuál es la principal diferencia de aplicación entre las dos especificaciones?

R: La elección entre las dos especificaciones se guía por tres factores principales: (1) Contenido de fibra — la Poudre de fruta entera conserva ~50 g/100 g de fibra dietética y es la opción para posicionamiento enriquecido en fibra y de alimento integral; la Poudre de jugo elimina la mayor parte de la fibra durante el prensado y es la opción para máxima concentración de antocianinas y solubilidad. (2) Solubilidad — la Poudre de fruta entera tiene solubilidad baja a moderada con textura ligeramente fibrosa, adecuada para aplicaciones sólidas y semisólidas; la Poudre de jugo se disuelve casi instantáneamente en líquidos calientes y fríos, adecuada para bebidas claras y mezclas instantáneas. (3) Intensidad de sabor — el proceso de concentración de la Poudre de jugo intensifica el sabor agrídulce a grosella negra, mientras que la Poudre de fruta entera aporta carácter frutal auténtico con un perfil de sabor más moderado.

Q: ¿Son ambas especificaciones adecuadas para productos veganos y sin gluten?

R: Sí. Ambas especificaciones están hechas de grosella negra 100 % — no se utilizan ingredientes de origen animal en la producción y no hay cereales que contengan gluten. Ambas cuentan con las certificaciones Vegano y Sin gluten y son adecuadas para incluirse en productos que llevan estas declaraciones.

Q: ¿Cuál es la vida útil y la recomendación de almacenamiento?

R: Ambas especificaciones tienen una vida útil de 18 a 24 meses desde la fecha de producción cuando se almacenan correctamente. Guardar en lugar fresco y seco, lejos de la luz solar directa, en el envase original sellado. La humedad es la principal preocupación de estabilidad para los polvos de frutas — una vez abierto, volver a cerrar herméticamente tras cada uso. Las antocianinas son sensibles a la luz; la exposición prolongada a la luz directa degradará la intensidad del color con el tiempo. Se recomiendan temperaturas de almacenamiento más bajas (por debajo de 20 °C) para aplicaciones donde mantener el color púrpura-negro más profundo posible es importante.

Q: ¿Requieren las antocianinas un manejo especial para mantener su potencia?

R: Las antocianinas son susceptibles de degradación por calor, luz y extremos de pH. Para una retención máxima de antocianinas: (1) Almacenar sellado y lejos de la luz solar directa; (2) Agregar el polvo tardíamente en el proceso de producción donde se aplica calor — por debajo de 40 °C si es posible; (3)

Tenga en cuenta el pH en su formulación — las antocianinas son más estables en condiciones ligeramente ácidas (pH 2,5-4,0) y vira al azul a pH casi neutro. En formatos de aplicación en frío (bebidas RTD, batidos de proteínas, gomitas mezcladas a temperatura ambiente), la retención de antocianinas es significativamente mayor.

Q: ¿Qué significa en la práctica la afirmación «rico en fibra» y qué nivel de uso la respalda?

R: La Poudre de fruta entera contiene aproximadamente 50 g de fibra dietética por 100 g — 179 % del Valor Diario por porción de 100 g. Según las normas de etiquetado de la FDA, «rico en fibra» requiere ≥ 20 % del VD por porción (≥ 3 g/porción para una porción estándar). A aproximadamente 5-6 % de Poudre de fruta entera en un producto terminado, alcanza el umbral «rico en fibra» por porción — una afirmación significativa para barras nutricionales, productos de panadería y suplementos fortificados con fibra. La especificación Poudre de jugo no es adecuada para afirmaciones de fibra ya que la fibra se eliminó durante el prensado.

Q: ¿Qué combinaciones de sabor funcionan mejor con la grosella negra?

R: El perfil agridulce distintivo de la grosella negra combina eficazmente con varios sabores complementarios: (1) Miel o agave — la dulzura suaviza la acidez marcada en un perfil de bayas equilibrado ideal para bebidas funcionales y barras nutricionales; (2) Saúco — ambas bayas comparten territorio de posicionamiento inmunológico mientras que la intensidad de la grosella negra aporta profundidad al perfil más suave del saúco; (3) Crema o vainilla — en aplicaciones lácteas y de postres congelados, la acidez corta la riqueza, creando un sabor complejo de bayas de lujo; (4) Limón o lima — añadir acidez amplifica el carácter fresco y ácido de la baya para bebidas espumosas y confitería.

Q: ¿Se puede usar como colorante alimentario natural?

R: Sí — ambas especificaciones proporcionan una coloración natural púrpura a negro derivada de antocianinas. La Poudre de jugo produce el color más vívido y consistente debido a su concentración estandarizada de antocianinas; la Poudre de fruta entera aporta un color más moderado, naturalmente derivado de la fruta. El comportamiento del color depende del pH: más rojo a pH bajo (2,5-4,0), púrpura a pH moderado (4,0-6,0) y más azul a pH casi neutro (6,0-7,0). Esto debe tenerse en cuenta en el diseño de la formulación para resultados de color consistentes.

Q: ¿Cuáles son los MOQ y las opciones de envío?

R: Muestra: 1 kg gratis (FedEx / UPS / EMS). Lote estándar: 25 kg por caja. Tiempo de entrega: 10 a 20 días hábiles. Envío desde los puertos de Qingdao o Tianjin, China. Condiciones de pago: D/A, D/P, L/C y

T/T aceptadas. Mezclas fortificadas a medida (mezclas saborizadas con hibisco o saúco; polvo de jugo fortificado con zinc o probióticos) disponibles bajo pedido.

Embalaje y almacenamiento



Especificaciones de embalaje

Tipo de envase	Peso neto	Material
Bolsa de papel de aluminio	1 kg / 5 kg	Papel de aluminio multicapa con revestimiento de PE de grado alimentario
Tambor de fibra	25 kg	Tambor de fibra de alta densidad con revestimiento sellado
Embalaje personalizado	Disponible bajo pedido	Etiqueta privada y tamaños de venta al por menor

Condiciones de almacenamiento

Parámetro	Requisito
Temperatura	Por debajo de 25 °C (por debajo de 20 °C recomendado para máxima retención del color de antocianinas)
Humedad	Por debajo del 50 % de humedad relativa
Luz	Alejado de la luz solar directa — las antocianinas son sensibles a la luz
Embalaje	Mantener sellado en el envase original; volver a cerrar herméticamente tras cada uso
Vida útil	18 a 24 meses (desde la fecha de producción, sellado)

For more information, please visit our website:

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