

Polvo de mango



¿Qué es el polvo de mango?

El Polvo de mango captura la dulzura soleada y la nutrición tropical de *Mangifera indica* — una de las frutas más apreciadas del mundo — en dos formatos de polvo complementarios diseñados para aplicaciones alimentarias, de bebidas y suplementos versátiles. Proveniente exclusivamente de mangos cultivados en granjas tropicales regenerativas, ambas formas sufren un procesamiento suave a baja temperatura para preservar los compuestos bioactivos sensibles.

Polvo de mango — fruta entera liofilizada

El Polvo de mango se produce mediante liofilización de la fruta entera — pulpa y piel incluidas — seguida de molienda criogénica de precisión hasta obtener un polvo fino y de flujo libre. Este enfoque de fruta entera preserva la matriz nutricional completa del mango, incluidas la fibra dietética ($\geq 12\%$), el betacaroteno (≥ 3 mg/100 g), la vitamina C (≥ 150 mg/100 g) y las enzimas digestivas naturales como la amilasa y la proteasa. El polvo presenta el característico sabor tropical intenso y auténticamente dulce de la manga y aporta un valor ORAC de $\geq 8\,000$ $\mu\text{mol TE/g}$. Gracias a su contenido de fibra, este polvo actúa como modificador de textura natural, capaz de absorber hasta tres veces su peso en agua para mejorar la retención de humedad en formulaciones alimentarias.

Polvo de jugo de mango — esencia de sabor concentrada

El Polvo de jugo de mango se fabrica mediante prensado en frío del jugo fresco de mango, luego se concentra y transforma en un polvo fino mediante secado por pulverización a baja temperatura. Este

proceso aporta una esencia de mango intensamente concentrada con betacaroteno ≥ 2 mg/100 g, vitamina C ≥ 100 mg/100 g y ≥ 80 % de azúcares naturales. El polvo ofrece una disolución instantánea en agua fría del 100 %, lo que lo hace ideal para bebidas claras y aplicaciones que requieren una textura lisa y sin partículas. Se valora especialmente por su coloración natural — que aporta un bello tono amarillo-anaranjado — y por realzar las reacciones de pardeamiento de Maillard en productos de panadería.

Base de calidad compartida

Ambas formas están certificadas por Non-GMO Project y procesadas sin dióxido de azufre, conservantes, colorantes artificiales, sabores artificiales ni agentes de carga. Son naturalmente sin alérgenos, sin gluten y veganas. Con un bajo impacto glucémico (IG 40–50 frente a 65 del azúcar de mesa), ambas formas ofrecen una alternativa de endulzamiento más limpia para formulaciones conscientes de la salud.

PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Comparación de especificaciones de las dos formas

Parámetro	Polvo de mango (fruta entera)	Polvo de jugo de mango
Nombre latino	Mangifera indica	Mangifera indica
Fuente	100 % mango entero (piel + pulpa)	100 % jugo de mango
Procesamiento	Liofilización + molienda criogénica	Prensado en frío + concentración + secado por pulverización
Betacaroteno	≥ 3 mg/100 g	≥ 2 mg/100 g
Vitamina C	≥ 150 mg/100 g	≥ 100 mg/100 g
Enzimas	Amilasa y proteasa activas	Desactivadas por calor
Fibra dietética	≥ 12 %	≤ 2 %
Azúcares naturales	Fructosa/glucosa/sacarosa equilibradas	≥ 80 % (predominantemente fructosa)
Humedad	≤ 5 %	≤ 3 %
Tamaño de partícula D90	≤ 120 μm	≤ 60 μm
Sabor	Tropical intenso, dulce, auténtico	Esencia de mango concentrada, intensidad 10×
Solubilidad	Parcial (adecuada para dispersión)	Disolución instantánea en agua fría 100 %
Valor ORAC	$\geq 8\,000$ $\mu\text{mol TE/g}$	$\geq 6\,000$ $\mu\text{mol TE/g}$

Parámetro	Polvo de mango (fruta entera)	Polvo de jugo de mango
Índice GI	40-50	40-50
Vida útil	24 meses	24 meses
Almacenamiento	Fresco, seco (<24 °C/75 °F), sellado	Fresco, seco (<24 °C/75 °F), sellado

Principales compuestos bioactivos

Compuesto	Función	Polvo de mango	Polvo de jugo de mango
Betacaroteno	Precursor de la vitamina A; salud de ojos y piel	≥3 mg/100 g	≥2 mg/100 g
Vitamina C	Antioxidante; apoyo inmunológico	≥150 mg/100 g	≥100 mg/100 g
Mangiferina	Antioxidante; antiinflamatorio	Presente	Presente
Quercetina	Sinergia antioxidante	Presente	Presente
Amilasa	Enzima digestiva (descomposición de carbohidratos)	Activa	Desactivada
Proteasa	Enzima digestiva (descomposición de proteínas)	Activa	Desactivada
Fibra dietética	Salud digestiva, textura	≥12 %	≤2 %
Zinc	Apoyo inmunológico	≥2 mg/100 g	Presente

NORMAS MICROBIOLÓGICAS Y DE CONTAMINANTES

Parámetro	Especificación	Método de ensayo
Recuento total (TPC)	≤100 000 UFC/g	ISO 4833
Levaduras y mohos	≤1 000 UFC/g	ISO 21527
Coliformes	≤100 UFC/g	ISO 4831
E. coli	Negativo/g	ISO 16649
Salmonella	Negativo/25 g	ISO 6579
Plomo (Pb)	<0,1 ppm	ICP-MS
Cadmio (Cd)	<0,05 ppm	ICP-MS
Aflatoxina B1	<1 ppb	HPLC-FLD

Parámetro	Especificación	Método de ensayo
Residuos de plaguicidas	500+ residuos no detectados	LC-MS/MS, GC-MS
Dióxido de azufre (SO ₂)	No utilizado	Verificación interna

CERTIFICACIONES

Certificación	Estado	Organismo emisor
Non-GMO Project Verified	✓ Verificado	Non-GMO Project
Vegano	✓ Verificado	Autodeclaración
Sin gluten	✓ Verificado	Laboratorio de terceros
Sin alérgenos	✓ Verificado	FARRP / Interno
Kosher	✓ Disponible bajo pedido	Agencia certificadora
Halal	✓ Disponible bajo pedido	Agencia certificadora
ISO 22000	✓ Conforme	Bureau Veritas / SGS
HACCP	✓ Conforme	Auditoría de terceros

APLICACIONES Y DIRECTRICES DE USO

Matriz de aplicación de las dos formas

Aplicación	Polvo de mango	Polvo de jugo de mango
Bowls de smoothie	✓ Excelente (base nutricional, 15-25 %)	✓ Bueno (intensificador de sabor)
Barritas snack / barritas energéticas	✓ Excelente (aporte de fibra, 10-20 %)	✓ Bueno (barras de fruta, 10-15 %)
Mezclas de condimentos	✓ Excelente (frotaciones dulces-picantes, 5-8 %)	△ Limitado
Cuidado facial / cosmética	✓ Excelente (mascarilla exfoliante y aclaradora, 10-15 %)	△ Limitado
Bebidas funcionales	✓ Bueno (bebida turbia, 3-7 %)	✓ Excelente (bebidas instantáneas, 3-7 %)
Confitería	✓ Bueno (color natural, 10-20 %)	✓ Excelente (caramelos blandos, 15-30 %)
Alternativas lácteas	✓ Bueno	✓ Excelente (saborizante de yogur vegetal, 1-3 %)

Aplicación	Polvo de mango	Polvo de jugo de mango
Alimentación infantil	✓ Bueno (fibra)	✓ Excelente (fortificación vitamínica, 2-5 %)
Productos de panadería	✓ Bueno (textura, color natural)	✓ Excelente (realce del pardeamiento de Maillard)
Cereales de desayuno	✓ Bueno (nutrición + sabor)	✓ Bueno (revestimiento aromático)
Cápsulas / comprimidos	Volumen alto requerido	Alto contenido de azúcar

Directrices de formulación

Para el Polvo de mango (fruta entera):

- Tasa de inclusión óptima: 10-25 % según la aplicación
- El contenido de fibra aporta textura y retención de humedad; absorbe hasta 3x su peso en agua
- Las enzimas digestivas activas (amilasa y proteasa) ofrecen declaraciones funcionales de salud digestiva
- El color amarillo-naranja natural es adecuado para la coloración vibrante de alimentos
- Idealmente combinada con otras frutas tropicales (piña, coco) o cacao para complejidad de sabor

Para el Polvo de jugo de mango:

- Tasa de inclusión óptima: 1-30 % según la aplicación
- La disolución instantánea en agua fría 100 % la hace ideal para bebidas claras y semitransparentes
- El sabor concentrado es aproximadamente 10x más intenso que la mango fresca
- Proporciona coloración amarillo-anaranjada natural sin colorantes artificiales
- Realza las reacciones de pardeamiento de Maillard en galletas, crackers y snacks de panadería

Notas de estabilidad:

- Ambas formas: almacenar en embalaje hermético por debajo de 24 °C (75 °F), lejos de la humedad y la luz solar directa

- El betacaroteno es sensible a la luz; el embalaje con barrera antioxi geno es esencial para prevenir la degradación
- Las enzimas activas del Polvo de mango proporcionan estabilidad durante la conservación en las condiciones de almacenamiento recomendadas
- Vida útil: 24 meses desde la fecha de fabricación en condiciones de almacenamiento adecuadas

FAQ

Q:  Cu les son los principales beneficios nutricionales del polvo de mango?

R : Ambas formas de Polvo de mango son ricas en vitamina C (un potente antioxidante y refuerzo inmunológico) y betacaroteno (convertido en vitamina A en el cuerpo, apoyando la salud de ojos y piel). También contienen otros antioxidantes como la mangiferina y la quercetina, que actúan en sinergia para combatir el estrés oxidativo. El Polvo de mango aporta además fibra dietética ($\geq 12\%$) y enzimas digestivas naturales (amilasa y proteasa) que respaldan la digestión de carbohidratos y proteínas.

Q:  En qué difieren las dos formas de polvo de mango en solubilidad y aplicación?

R : El Polvo de mango, al contener fibra de fruta entera, tiene menor solubilidad y es más adecuado para aplicaciones que requieren dispersión e ingredientes de alimentos integrales — como bowls de smoothie, productos de panadería y barritas snack donde se valora la textura y el contenido de fibra. El Polvo de jugo de mango ofrece una solubilidad superior con disolución instantánea en agua fría al 100 %, lo que lo hace ideal para bebidas claras, suplementos y aplicaciones que requieren una textura lisa y sin partículas con un intenso sabor tropical a mango.

Q:  Cu al es la vida útil y las condiciones de almacenamiento recomendadas para pedidos al por mayor?

R : Tanto el Polvo de mango como el Polvo de jugo de mango tienen una vida útil de 24 meses desde la fecha de fabricación. Almacene en un lugar fresco y seco, por debajo de 24  C (75  F), lejos de la luz solar directa y la humedad, en el embalaje original sellado. Un sellado adecuado es esencial para evitar la absorción de humedad y preservar la calidad y la integridad del color. El embalaje con barrera antioxi geno es crítico para proteger el betacaroteno de la oxidación.

Q: ¿Sus polvos de mango están libres de azúcares añadidos o ingredientes artificiales?

R : Sí. Ambos polvos de mango se procesan sin azúcares añadidos, edulcorantes artificiales, colorantes artificiales, sabores artificiales ni conservantes. Los ≥ 80 % de azúcares naturales del Polvo de jugo de mango provienen exclusivamente del jugo de mango concentrado en sí. Esto garantiza un ingrediente verdaderamente de etiqueta limpia, adecuado para formulaciones premium.

Q: ¿El polvo de mango puede usarse como colorante alimentario natural?

R : Absolutamente. Ambos polvos — particularmente el Polvo de jugo de mango — proporcionan un bello tono amarillo-anaranjado, convirtiéndolos en excelentes colorantes naturales para una amplia gama de productos alimentarios y de bebidas. El contenido de betacaroteno aporta tanto valor nutricional como coloración vibrante, alineándose perfectamente con las tendencias de etiqueta limpia en la coloración alimentaria natural.

Q: ¿El polvo de mango contiene alérgenos o gluten?

R : No. El Polvo de mango y el Polvo de jugo de mango son naturalmente sin alérgenos y sin gluten. También están certificados por Non-GMO Project y son veganos, lo que los hace adecuados para una amplia gama de preferencias dietéticas y formulaciones de etiqueta limpia dirigidas a consumidores con alergias, enfermedad celíaca o sensibilidad al gluten.

Q: ¿Qué hace único el procesamiento de polvo de mango de ORGANICWAY?

R : ORGANICWAY emplea dos métodos de procesamiento suaves para preservar la integridad nutricional: (1) la liofilización a temperaturas inferiores a 42 °C protege las vitaminas termosensibles (especialmente la vitamina C y el betacaroteno) mientras elimina la humedad; (2) el secado por pulverización a baja temperatura concentra el jugo de mango sin degradar los compuestos termosensibles. El embalaje con barrera antioxígeno protege aún más el betacaroteno de la degradación durante el almacenamiento. Además, nuestros mangos provienen de granjas tropicales regenerativas que revalorizan los mangos « feos », reduciendo el desperdicio de alimentos y apoyando la agricultura sostenible.

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

R : Los pedidos de muestras comienzan en 5 kg. Los pedidos al por mayor requieren un mínimo de 25 kg por forma. El tiempo de producción estándar es de 10 a 20 días a partir de la confirmación del pedido.

Tanto el Polvo de mango como el Polvo de jugo de mango están disponibles con especificaciones Brix personalizadas (70–85°) para el Polvo de jugo y personalización del perfil de sabor (dulce o ácido) para el Polvo de mango. Muestras gratuitas disponibles vía FedEx, UPS o EMS.

EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO



Opciones de embalaje estándar

Tamaño de envase	Material	Unidades/palé
25 kg	Tambores / cartón de fibra grado alimentario con forro PE	40 tambores o cartones/palé
10 kg	Cartón grado alimentario con forro PE	80 cartones/palé
5 kg	Bolsa zip de aluminio (para muestras)	200 bolsas/palé
1 kg	Bolsa zip de aluminio	Arreglo personalizado

Condiciones de almacenamiento

Parámetro	Especificación
Temperatura	Fresco, seco (<24 °C / 75 °F)
Humedad	≤60 % de humedad relativa
Embalaje	Hermético, barrera antioxiógeno, resistente a la humedad, embalaje original sellado
Vida útil	24 meses desde la fecha de fabricación
Luz	Proteger de la luz solar directa (crítico para la retención de betacaroteno)

For more information, please visit our website:

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