

Polvo de naranja



¿Qué es el Polvo de naranja?

El Polvo de naranja ofrece dos formatos especializados diseñados para diferentes necesidades de formulación: Polvo de naranja (fruta entera) y Polvo de jugo de naranja (concentrado de jugo). Ambos aportan la nutrición cítrica brillante y energizante que los consumidores asocian con las naranjas frescas, con un formato práctico para una integración sin problemas en suplementos, alimentos funcionales y bebidas.

Fruta entera: Polvo de naranja

Nuestro Polvo de naranja se elabora a partir de la naranja completa, incluyendo tanto la piel como la pulpa, mediante un avanzado proceso de liofilización y micronizado criogénico. La liofilización preserva hasta un 95 % más de vitamina C en comparación con el secado al aire, mientras que la molienda a baja temperatura protege los compuestos bioactivos de la piel sin introducir notas amargas. El resultado es un ingrediente alimentario completo que captura la sinergia nutricional total de la naranja — vitamina C, flavonoides (≥ 5 %, incluidos hesperidina y naringina) y fibra dietética (≥ 12 %, incluida la pectina).

Jugo puro: Polvo de jugo de naranja

Nuestro Polvo de jugo de naranja se produce a partir de jugo prensado en frío mediante secado por pulverización a baja temperatura, creando un polvo cítrico altamente concentrado y de disolución instantánea con un intenso sabor de jugo agridulce. Con ≥ 80 % de azúcares naturales (fructosa y glucosa) y 6–8 % de ácido cítrico natural, ofrece la auténtica experiencia del jugo de naranja en un

formato estable en estantería. La disolución instantánea lo hace ideal para bebidas, confitería y aplicaciones que requieren una dispersión rápida del sabor.

Sinergia de la fruta entera

Investigaciones publicadas en el *Journal of Nutrition* (2021) demuestran que los flavonoides cítricos de la piel de la naranja mejoran significativamente la absorción y utilización de la vitamina C en el organismo. Al incluir la fruta entera en el Polvo de naranja, preservamos esta sinergia natural, lo que lo convierte en la opción superior para formulaciones de suplementos de apoyo inmunológico y bienestar.

Sostenibilidad y reciclaje

Ambos productos respaldan un abastecimiento sostenible mediante el reciclaje de naranjas «feas» que de otro modo se desperdiciarían, reduciendo la pérdida de alimentos mientras aportan nutrición premium. Las instalaciones de producción alimentadas por energía solar reducen aún más la huella ambiental de estos ingredientes.

Integridad Clean Label

Ambos formatos consisten exclusivamente en naranjas o jugo de naranja — sin azúcares añadidos, sabores artificiales, colorantes artificiales ni conservantes. Su dulzor proviene enteramente de los azúcares naturales de la fruta presentes en la materia prima, respaldando un posicionamiento clean label en aplicaciones de alimentos y suplementos.

PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Resumen de los dos formatos

Parámetro	Polvo de naranja	Polvo de jugo de naranja
Fuente	Naranja entera (piel + pulpa)	Jugo prensado en frío
Procesamiento	Liofilizado + criomolido	Secado por pulverización a baja temp.
Vitamina C	≥200 mg/100 g	≥150 mg/100 g
Bioflavonoides	≥5 % (hesperidina, naringina)	≥2 % (dominado por d-limoneno)

Parámetro	Polvo de naranja	Polvo de jugo de naranja
Fibra dietética	≥12 %	≤1 %
Azúcares naturales	Fructosa/sacarosa equilibrados	≥80 % (fructosa/glucosa)
Ácido cítrico	No especificado	6-8 %
Humedad	≤5 %	≤3 %
Tamaño de partícula (D90)	≤180 µm	≤70 µm
Color	Naranja claro con motas	Naranja brillante
Valor ORAC	≥10 000 µmol TE/g	≥6 000 µmol TE/g
Solubilidad	Buena dispersabilidad	100 % disolución instantánea en agua fría

Especificaciones comunes

Parámetro	Especificación
Fuente	100 % naranjas de huertos mediterráneos
Aditivos	Ninguno — sin agentes de carga, antiaglomerantes ni conservantes
Idoneidad dietética	Vegano, Sin gluten, No-OGM, Sin alérgenos (sin frutos secos, sin soja, sin lácteos)

NORMAS MICROBIOLÓGICAS Y DE CONTAMINANTES

Elemento analizado	Especificación	Método de ensayo
Recuento total de placas	<10 000 UFC/g	ISO 4833
Levaduras y mohos	<500 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
Residuos de plaguicidas	Más de 500 sustancias no detectables	LC-MS/MS, GC-MS
Vitamina C (Polvo de naranja)	≥200 mg/100 g	HPLC-UV (AOAC 967.21)
Contenido de hesperidina	≥5 % (Polvo de naranja)	USP <202>

5. CERTIFICACIONES

Certificación	Estado	Organismo emisor
No-OGM	☐ Verificado	Non-GMO Project / Laboratorio de terceros
Vegano	☐ Verificado	Autodeclaración
Sin gluten	☐ Verificado	Laboratorio de terceros
Sin alérgenos	☐ Verificado (sin frutos secos, sin soja, sin lácteos)	Autodeclaración
Kosher	☐ Disponible bajo pedido	Agencia certificada
Halal	☐ Disponible bajo pedido	Agencia certificada
ISO 22000	☐ Conforme	Bureau Veritas / SGS
HACCP	☐ Conforme	Auditoría de terceros

APLICACIONES Y DIRECTRICES DE USO

Matriz de aplicación principal

Categoría de aplicación	Recomendación de formato	Tasa de uso
Suplementos dietéticos	Polvo de naranja (fibra + flavonoides)	500 mg - 2 g por toma
Fórmulas de apoyo inmunitario	Polvo de naranja (sinergia de fruta entera)	500 mg - 1 g por toma
Paquetes de smoothie	Polvo de naranja o polvo de jugo	1 - 3 cucharaditas por toma
Bebidas deportivas y energéticas	Polvo de jugo de naranja (disolución instantánea)	3 - 7 % de la formulación
Confitería (gummies, caramelos duros)	Polvo de jugo de naranja	10 - 20 % de la formulación
Recubrimientos de chocolate	Polvo de jugo de naranja	1 - 5 % de la formulación
Yogures vegetales	Polvo de jugo de naranja	1 - 3 % de la formulación
Panadería (pasteles, galletas)	Polvo de naranja (reemplazo de piel)	5 - 10 % del peso de la harina
Snacks de fruta y barras de granola	Polvo de naranja (aporte de fibra)	5 - 10 % de la masa total

Categoría de aplicación	Recomendación de formato	Tasa de uso
Coberturas para yogur y avena	Polvo de naranja	1 - 5 % de la toma
Mezclas de condimentos salados	Polvo de naranja	1 - 3 % de la formulación
Glaseados y salsas BBQ	Polvo de jugo de naranja (equilibrio agridulce)	2 - 5 % de la formulación
Suplementos (nutrición equilibrada)	Mezcla 70 % polvo de jugo + 30 % polvo de naranja	Proporción personalizada

Directrices de formulación

Guía de selección de formato

- Elija el **Polvo de naranja** cuando: la nutrición máxima (vitamina C + flavonoides + fibra), la sinergia de la fruta entera, el enriquecimiento con fibra, la sustitución de piel de etiqueta limpia y el carácter auténtico de naranja sean prioridades. Ideal para suplementos, barras ricas en fibra y productos de bienestar de alimentos integrales.
- Elija el **Polvo de jugo de naranja** cuando: se requiera disolución instantánea, intenso sabor a jugo cítrico, aplicaciones en bebidas claras, confitería y dispersión rápida de sabor. Ideal para bebidas RTD, bebidas deportivas, gomitas y aplicaciones de aroma por pulverización.
- Use la **mezcla 70 % Polvo de jugo + 30 % Polvo entero** para una nutrición y sabor equilibrados en formulaciones de cápsulas o comprimidos de suplementos.

Características de sabor

- El Polvo de naranja aporta un sabor cítrico equilibrado con notas auténticas de piel — ligeramente menos dulce que el jugo puro, con una sutileza compleja de la piel rica en flavonoides.
- El Polvo de jugo de naranja proporciona un perfil de jugo intenso, agridulce, dominado por ácidos cítricos naturales (6-8 % de ácido cítrico) y azúcares de fruta concentrados. El sabor es inmediatamente reconocible como jugo de naranja fresco.

Estabilidad de la vitamina C

La vitamina C es sensible al calor y a la luz. Para una retención máxima, almacene en condiciones frescas, oscuras y herméticas e incorpórela a las formulaciones en la etapa de enfriamiento para aplicaciones calientes. Las aplicaciones frías (bebidas, bebidas RTD, suplementos) preservan la mayor actividad de vitamina C.

Funcionalidad del ácido cítrico

El 6–8 % de ácido cítrico natural del Polvo de jugo de naranja aporta acidez natural y realza el sabor. Esto puede reducir o eliminar la necesidad de ácido cítrico añadido en formulaciones de bebidas y confitería, respaldando las afirmaciones clean label.

PREGUNTAS FRECUENTES

Q: ¿Cuál es la principal diferencia entre el Polvo de naranja y el Polvo de jugo de naranja?

A: El Polvo de naranja se elabora a partir de la naranja entera (incluidas piel y pulpa), preservando la fibra y el perfil nutricional cítrico completo. El Polvo de jugo de naranja se elabora a partir de jugo de naranja concentrado, ofreciendo una disolución altamente instantánea con un intenso sabor de jugo agrisado y fibra mínima. La elección depende de sus prioridades de formulación: nutrición de alimentos integrales (Polvo de naranja) frente a intensidad de sabor y velocidad de disolución (Polvo de jugo de naranja).

Q: ¿Ambos productos proporcionan vitamina C?

A: Sí. Tanto el Polvo de naranja como el Polvo de jugo de naranja son excelentes fuentes naturales de vitamina C y otros antioxidantes de la naranja. El Polvo de naranja aporta ≥ 200 mg de vitamina C por 100 g; el Polvo de jugo de naranja aporta ≥ 150 mg de vitamina C por 100 g. Ambos son significativamente más potentes que los aislamientos de vitamina C sintética para un posicionamiento de suplemento de alimentos integrales.

Q: ¿Cómo deben almacenarse estos productos de naranja?

A: Para mantener la frescura y evitar la aglomeración, almacene el Polvo de naranja y el Polvo de jugo de naranja en un lugar fresco y seco, alejado de la luz solar y la humedad. Asegúrese de que los recipientes estén bien sellados tras cada uso. En condiciones óptimas, ambos productos mantienen su integridad nutricional durante una larga vida útil.

Q: ¿Puedo hacer jugo de naranja con estos polvos?

A: El Polvo de jugo de naranja es ideal para reconstituir bebidas tipo jugo mezclándolo con agua — la disolución instantánea crea una bebida suave similar al jugo. El Polvo de naranja puede añadirse a líquidos pero no se disolverá completamente en un jugo claro debido a su contenido de fibra, lo que lo hace más adecuado para smoothies, suplementos y aplicaciones donde la textura es aceptable.

Q: ¿Hay azúcar añadido o ingredientes artificiales?

A: No. Tanto el Polvo de naranja como el Polvo de jugo de naranja están hechos al 100 % a partir de naranjas o jugo de naranja, sin azúcares añadidos, sabores artificiales, colorantes artificiales ni conservantes. Su dulzor proviene enteramente de los azúcares naturales de la fruta presentes en la materia prima, respaldando las afirmaciones clean label.

Q: ¿Cuáles son las principales propiedades saludables?

A: Ambos productos respaldan múltiples áreas de salud: (1) Alto contenido de vitamina C que apoya la función inmunológica, la síntesis de colágeno y la defensa antioxidante; (2) Flavonoides cítricos (hesperidina, naringina, d-limoneno) que apoyan las respuestas antiinflamatorias y la sinergia de absorción de vitamina C (según el *Journal of Nutrition*, 2021); (3) Fibra dietética (pectina) que apoya la salud intestinal y la función digestiva (solo Polvo de naranja); (4) Valores ORAC $\geq 6\,000$ – $10\,000$ $\mu\text{mol TE/g}$ que aportan potente capacidad antioxidante.

Q: ¿Cuál es la ventaja del procesamiento en frío?

A: La liofilización preserva hasta un 95 % más de vitamina C en comparación con el secado al aire convencional. El micronizado criogénico a bajas temperaturas protege los compuestos bioactivos termosensibles de la piel de la naranja sin introducir notas amargas. El secado por pulverización a baja temperatura del jugo de fruta mantiene el perfil de sabor recién exprimido y la actividad vitamínica. Estas técnicas de procesamiento en frío aseguran los ingredientes de naranja más íntegros nutricionalmente y más auténticos en sabor disponibles.

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

A: Nuestro pedido mínimo estándar a granel es de 25 kg. El plazo de producción estándar es de 10 a 20 días desde la confirmación del pedido. Ofrecemos múltiples condiciones de pago que incluyen D/A, D/P, L/C, T/T, MoneyGram, Western Union y tarjeta de crédito. Las muestras gratuitas están disponibles vía FedEx, UPS o EMS.

EMPAQUETADO Y ALMACENAMIENTO



Opciones de empaquetado estándar

Tamaño de envase	Material	Unidades/palé
25 kg	Tambor de papel kraft de grado alimentario con forro PE	40 tambores/palé
10 kg	Caja de grado alimentario con forro PE	80 cajas/palé
5 kg	Bolsa de aluminio con cierre (para muestras)	200 bolsas/palé
1 kg	Bolsa de aluminio con cierre	Acuerdo personalizado

Condiciones de almacenamiento

Parámetro	Especificación
Temperatura	Lugar fresco y seco (recomendado $\leq 25^{\circ}\text{C}$)
Humedad	$\leq 60\%$ de humedad relativa
Embalaje	Recipiente hermético y resistente a la humedad
Vida útil	24 meses desde la fecha de producción
Luz	Proteger de la luz solar directa
Tras la apertura	Cerrar herméticamente; almacenar en lugar fresco y oscuro

For more information, please visit our website:

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