

Polvo de papaya



¿Qué es el polvo de papaya?

El Polvo de papaya captura la nutrición tropical vibrante y los beneficios digestivos de *Carica papaya* — una de las frutas de mayor apoyo digestivo de la naturaleza — en dos formatos de polvo complementarios diseñados para aplicaciones alimentarias, de bebidas y suplementos. Proveniente exclusivamente de papayas cultivadas en granjas tropicales regenerativas, ambas formas sufren un procesamiento suave a baja temperatura para preservar los compuestos bioactivos sensibles, particularmente las enzimas digestivas termolábiles que hacen de la papaya una ayuda digestiva tradicional en diversas culturas.

Polvo de papaya — fruta entera liofilizada

El Polvo de papaya 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 de la papaya, incluidas las enzimas papaína y quimiopapaína (≥ 500 GDU/g, método FCC), vitamina C (≥ 80 mg/100 g), betacaroteno (≥ 2 mg/100 g) y fibra dietética (≥ 10 %). El polvo presenta el sabor tropical dulce característico con sutiles notas terrosas y aporta un valor ORAC $\geq 6\,000$ $\mu\text{mol TE/g}$. Gracias a su contenido de fibra, este polvo apoya la salud digestiva y actúa como modificador de textura natural en formulaciones alimentarias.

Polvo de jugo de papaya — esencia de sabor concentrada

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

proceso aporta un dulzor tropical intensamente concentrado con actividad de papaína (≥ 300 GDU/g, estabilizada al calor), vitamina C (≥ 60 mg/100 g) y betacaroteno (≥ 1 mg/100 g). El polvo ofrece una solubilidad instantánea superior, lo que lo hace ideal para bebidas claras y aplicaciones que requieren una textura lisa sin partículas. Se valora especialmente por proporcionar un sabor tropical concentrado 8x sin azúcares añadidos — la dulzura proviene exclusivamente de los azúcares naturales de la fruta.

Base de calidad compartida

Ambas formas están certificadas por Non-GMO Project y procesadas sin dióxido de azufre, excipientes, agentes antiaglomerantes ni conservantes. Son naturalmente sin alérgenos (libres de gluten, frutos secos y soja) y certificadas veganas. Ambas formas aportan un apoyo digestivo significativo gracias a las enzimas — el uso tradicional principal de la papaya en las culturas tropicales — con declaraciones de salud aprobadas por EFSA para la función de digestión de proteínas de la papaína.

PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Comparación de especificaciones de las dos formas

Parámetro	Polvo de papaya (fruta entera)	Polvo de jugo de papaya
Nombre latino	Carica papaya	Carica papaya
Fuente	100 % papaya entera (pulpa + piel)	100 % jugo de papaya
Procesamiento	Liofilización + molienda criogénica	Prensado en frío + concentración + secado por pulverización
Actividad de papaína	≥ 500 GDU/g	≥ 300 GDU/g (estabilizada)
Vitamina C	≥ 80 mg/100 g	≥ 60 mg/100 g
Betacaroteno	≥ 2 mg/100 g	≥ 1 mg/100 g
Fibra dietética	≥ 10 %	≤ 2 %
Azúcares naturales	Fructosa/glucosa equilibradas	≥ 75 % (predominantemente fructosa)
Humedad	≤ 5 %	≤ 3 %
Tamaño de partícula D90	≤ 120 μm	≤ 50 μm
Sabor	Tropical dulce con sutiles notas terrosas	Dulzor tropical concentrado 8x
Solubilidad	Parcial (adecuada para dispersión)	Disolución instantánea
Valor ORAC	$\geq 6\,000$ $\mu\text{mol TE/g}$	$\geq 4\,500$ $\mu\text{mol TE/g}$

Parámetro	Polvo de papaya (fruta entera)	Polvo de jugo de papaya
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 papaya	Polvo de jugo de papaya
Papaína	Enzima proteolítica; digestión de proteínas (aprobada por EFSA)	≥500 GDU/g	≥300 GDU/g (estabilizada)
Quimiopapaína	Enzima proteolítica; digestión complementaria	Presente	Presente
Vitamina C	Antioxidante; apoyo inmunológico	≥80 mg/100 g	≥60 mg/100 g
Betacaroteno	Precursor de la vitamina A; salud de piel y ojos	≥2 mg/100 g	≥1 mg/100 g
Fibra dietética	Salud digestiva, soporte prebiótico intestinal	≥10 %	≤2 %
Extracto de semilla de papaya	Antiparasitario; limpieza digestiva	Presente (fruta entera)	Ausente

NORMAS MICROBIOLÓGICAS Y DE CONTAMINANTES

Parámetro	Especificación	Método de ensayo
Recuento total (TPC)	<10 000 UFC/g	ISO 4833
Levaduras y mohos	<500 UFC/g	ISO 21527
Coliformes	<100 UFC/g	ISO 4832
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
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 papaya	Polvo de jugo de papaya
Suplementos digestivos	✓ Excelente (papaína ≥ 500 GDU/g, cápsulas 200–500 mg/dosis)	✓ Bueno (enzimas estabilizadas)
Alimentos funcionales	✓ Excelente (barras ricas en fibra, cereales 5–10 %)	✓ Bueno (mejora del sabor)
Ablandador de carne	✓ Excelente (base de marinada natural 3–5 %)	△ Limitado
Cuidado de la piel / cosmética	✓ Excelente (mascarilla exfoliante de papaína, 10–15 %)	△ Limitado
Bebidas	△ Bueno (bebidas turbias, 3–7 %)	✓ Excelente (batidos, bebidas tropicales 3–8 %)
Confitería	✓ Bueno (color y dulzor naturales, 10–20 %)	✓ Excelente (caramelos de fruta, gomitas, 10–20 %)
Alternativas lácteas	△ Bueno	✓ Excelente (saborizante de yogur vegetal, 1–3 %)
Alimentación infantil	✓ Excelente (dulzor natural + apoyo enzimático digestivo)	✓ Excelente (enriquecimiento de puré, 2–5 %)
Productos de panadería	✓ Bueno (aporte de fibra, color natural)	✓ Bueno (revestimiento aromático)

Aplicación	Polvo de papaya	Polvo de jugo de papaya
Cereales de desayuno	✓ Bueno (nutrición + sabor)	✓ Bueno (revestimiento aromático)

Directrices de formulación

Para el Polvo de papaya (fruta entera):

- Tasa de inclusión óptima: 5-20 % según la aplicación
- La actividad de papaína ≥ 500 GDU/g aporta soporte enzimático digestivo aprobado por EFSA para la degradación de proteínas
- La fibra dietética ≥ 10 % apoya la salud intestinal y la función prebiótica
- La matriz de fruta entera incluye compuestos beneficiosos de la semilla
- Color amarillo-naranja natural adecuado para la coloración vibrante de alimentos
- Idealmente combinada con otras frutas tropicales (mango, piña) para complejidad de sabor

Para el Polvo de jugo de papaya:

- Tasa de inclusión óptima: 1-10 % según la aplicación
- Intensidad aromática tropical concentrada 8x sin azúcares añadidos
- Disolución instantánea 100 % la hace ideal para bebidas claras y suplementos
- La papaína estabilizada al calor (≥ 300 GDU/g) mantiene la actividad enzimática durante el procesamiento
- Proporciona dulzor tropical natural para formulaciones de etiqueta limpia

Notas de estabilidad:

- Ambas formas: almacenar por debajo de 24 °C (75 °F), lejos de la humedad y la luz solar directa
- La papaína es termosensible; el embalaje con barrera antioxiógeno es esencial para preservar la actividad enzimática
- Vida útil: 24 meses desde la fecha de fabricación en condiciones de almacenamiento adecuadas

- El Polvo de jugo de papaya ofrece mejor estabilidad enzimática gracias a la encapsulación durante el secado por pulverización

FAQ

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

R: El Polvo de papaya se elabora a partir de la fruta entera (pulpa + piel), preservando toda la complejidad nutricional de la fruta, incluyendo mayor actividad enzimática de papaína (≥ 500 GDU/g), fibra dietética (≥ 10 %) y betacaroteno (≥ 2 mg/100 g). Es ideal para aplicaciones que requieren apoyo enzimático digestivo, fortificación con fibra y nutrición de alimento integral. El Polvo de jugo de papaya se obtiene de jugo concentrado, ofreciendo intensidad aromática tropical concentrada 8x, disolución instantánea y papaína estabilizada (≥ 300 GDU/g). Es perfecto para bebidas, confitería y aplicaciones que requieren textura lisa y sabor intenso sin fibra.

Q: ¿Ambos productos contienen enzimas digestivas?

R: Sí. Tanto el Polvo de papaya como el Polvo de jugo de papaya conservan enzimas digestivas naturales, incluidas la papaína (enzima proteolítica que descompone proteínas) y la quimiopapaína (enzima proteolítica complementaria). El Polvo de papaya aporta mayor actividad enzimática (≥ 500 GDU/g), mientras que el Polvo de jugo de papaya ofrece enzimas estabilizadas (≥ 300 GDU/g) que mantienen su funcionalidad durante el procesamiento y almacenamiento. La función de digestión de proteínas de la papaína está aprobada por EFSA para declaraciones de salud digestiva.

Q: ¿Cuáles son los principales beneficios para la salud del polvo de papaya?

R: El Polvo de papaya ORGANICWAY proporciona varios beneficios saludables documentados: (1) Apoyo digestivo — las enzimas papaína descomponen proteínas, apoyando una digestión saludable (declaración aprobada por EFSA); (2) Salud intestinal — 10 % de fibra dietética prebiótica nutre las bacterias intestinales beneficiosas; (3) Protección antioxidante — vitamina C (≥ 80 mg/100 g) y betacaroteno (≥ 2 mg/100 g) combaten el estrés oxidativo (ORAC $\geq 6\,000$ μ mol TE/g); (4) Salud de la piel — el betacaroteno apoya la síntesis de colágeno y la renovación cutánea; (5) Apoyo inmunológico — alto contenido de vitamina C (≥ 60 mg/100 g en el Polvo de jugo) fortalece la función inmunológica.

Q: ¿Cómo debe almacenar el polvo de papaya para máxima frescura y potencia enzimática?

R: Almacene tanto el Polvo de papaya como el Polvo de jugo de papaya en un lugar fresco y seco, por debajo de 24 °C (75 °F), lejos de la luz solar directa y la humedad. Mantenga los envases bien cerrados tras cada uso para evitar la absorción de humedad y preservar la actividad enzimática. La papaína es termosensible, por lo que un almacenamiento adecuado es esencial para mantener la potencia de la enzima digestiva durante toda la vida útil. En condiciones de almacenamiento recomendadas, ambos productos mantienen su calidad durante 24 meses desde la fecha de fabricación.

Q: ¿Estos productos están libres de azúcares añadidos e ingredientes artificiales?

R: Sí. Tanto el Polvo de papaya como el Polvo de jugo de papaya se elaboran a partir de 100 % fruta o jugo de papaya sin azúcares añadidos, edulcorantes artificiales, colorantes artificiales, sabores artificiales ni conservantes. La dulzura natural proviene exclusivamente de la fruta misma. El Polvo de jugo de papaya contiene ≥ 75 % de azúcares naturales del jugo de papaya concentrado, proporcionando intensidad de sabor 8x sin edulcorantes añadidos. Ambos productos califican para declaraciones de etiqueta limpia.

Q: ¿Qué hace que el polvo de papaya sea adecuado para ablandar carnes?

R: El Polvo de papaya ORGANICWAY es un excelente ablandador de carne natural debido a su alto contenido de papaína (≥ 500 GDU/g). La papaína descompone proteolíticamente las proteínas musculares duras y el colágeno de la carne, lo que lo hace ideal para aplicaciones de marinada al 3-5 % de inclusión. Es una alternativa de etiqueta limpia a los ablandadores comerciales y es particularmente eficaz para cortes menos tiernos, aves y carnes de caza. El polvo puede usarse como frotación seca, mezclado en marinadas o aplicado como pre-revestimiento.

Q: ¿Se puede usar el polvo de papaya en productos para el cuidado de la piel?

R: Sí. El Polvo de papaya es excelente para aplicaciones cosméticas y de cuidado de la piel debido a su contenido de papaína (≥ 500 GDU/g). La papaína actúa como un exfoliante natural suave que disuelve enzimáticamente las células muertas de la piel, siendo adecuada para exfoliantes faciales, mascarillas enzimáticas y tratamientos corporales. Combinada con betacaroteno (≥ 2 mg/100 g) para la renovación cutánea y vitamina C para la síntesis de colágeno, el polvo de papaya es un ingrediente funcional en formulaciones premium de cuidado de la piel natural. Nivel de uso típico: 10-15 % en mascarillas o

exfoliantes.

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

R: Muestras: disponibles (FedEx, UPS, EMS). Pedidos a granel: mínimo de 25 kg por forma. Tiempo de entrega: 10-20 días a partir de la confirmación del pedido. Opciones de personalización: la actividad enzimática (500-2 000 GDU/g) puede ajustarse para el Polvo de papaya; personalización de Brix (70-85°) disponible para el Polvo de jugo de papaya. Muestras gratuitas disponibles para evaluación de calidad. Condiciones de pago: D/A, D/P, L/C, T/T, MoneyGram, Western Union, Tarjeta de crédito.

EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO



Opciones de embalaje estándar

Tamaño de envase	Material	Unidades/palé
25 kg	Tambores / cartón de fibra grado alimentario con forro PE + barrera de papel de aluminio	40 tambores o cartones/palé
10 kg	Cartón grado alimentario con forro PE + barrera de papel de aluminio	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 antioxígeno, 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 la actividad enzimática)

For more information, please visit our website:

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