

Polvo de piña



¿Qué es el Polvo de piña?

El Polvo de piña ofrece dos formatos especializados diseñados para satisfacer las diversas necesidades de los fabricantes de alimentos, bebidas y nutracéuticos: Polvo de piña (fruta entera) y Polvo de jugo de piña (jugo concentrado). Ambos aportan la vibrante dulzura tropical y la nutrición funcional que hacen de la piña una de las frutas tropicales más queridas del mundo.

Fruta entera: Polvo de piña

Nuestro Polvo de piña se elabora a partir de piña entera al 100 % — incluyendo la pulpa y parte del corazón — mediante métodos de secado suaves como la liofilización o el secado al aire, seguidos de una molienda fina. La liofilización a baja temperatura preserva al máximo la integridad nutricional, incluida la vitamina C termosensible y la actividad enzimática, mientras que el secado al aire ofrece una alternativa económica con buena retención de los nutrientes esenciales. El resultado es un ingrediente alimentario versátil con sabor característico agridulce, textura ligeramente fibrosa y el perfil nutricional completo de la piña fresca.

Jugo puro: Polvo de jugo de piña

Nuestro Polvo de jugo de piña se produce extrayendo primero el jugo de piña puro, luego concentrándolo y secándolo por pulverización o liofilización para crear un polvo altamente soluble y de sabor intenso. Este proceso concentra el vibrante sabor tropical, el color amarillo brillante y las vitaminas y enzimas solubles en un formato muy potente y de disolución instantánea. Su excepcional solubilidad lo hace ideal

para bebidas claras, mezclas de bebidas listas para beber (RTD) y aplicaciones que requieren una solución líquida suave sin pulpa ni fibra.

Los beneficios funcionales de la bromelina

Ambos formatos contienen bromelina, un complejo enzimático proteolítico que se encuentra naturalmente en la piña y que favorece la función digestiva y presenta propiedades antiinflamatorias. El Polvo de jugo de piña suele ofrecer una actividad de bromelina más concentrada gracias al proceso de extracción y concentración. La actividad enzimática de la bromelina se conserva mejor en los formatos liofilizados, aunque los niveles de actividad pueden variar según el método de secado y las condiciones de almacenamiento.

Destacados del perfil nutricional

El Polvo de piña aporta un conjunto nutricional completo: vitamina C para el apoyo inmunológico y la síntesis de colágeno, manganeso para la salud ósea y la función metabólica, fibra dietética para la salud digestiva, y antioxidantes naturales para la protección celular. El formato de fruta entera conserva todos estos nutrientes en su contexto natural.

Posicionamiento Clean Label

Ambos formatos están compuestos exclusivamente por un 100 % de piña o jugo de piña — sin aditivos sintéticos, sin colorantes artificiales, sin sabores artificiales. Su dulzura natural proviene de los azúcares propios de la fruta, lo que respalda un posicionamiento clean label en aplicaciones alimentarias, de bebidas y suplementos.

PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Resumen de los dos formatos

Parámetro	Polvo de piña	Polvo de jugo de piña
Nombre latino	Ananas comosus	Ananas comosus
Fuente	Piña entera al 100 % (fruta + parte del corazón)	Jugo de piña al 100 %
Procesamiento	Secado suave (liofilizado o al aire), finamente molido	Concentrado, luego secado por pulverización o liofilizado
Apariencia	Polvo amarillo a amarillo pálido	Polvo amarillo brillante, uniforme
Sabor	Piña agri dulce característica	Piña agri dulce intensa y concentrada

Parámetro	Polvo de piña	Polvo de jugo de piña
Textura	Polvo fino, ligeramente fibroso	Polvo fino, altamente soluble
Nutrientes clave	Vitamina C, Manganeseo, Fibra dietética, Bromelina, Antioxidantes	Vitamina C concentrada, Bromelina, Antioxidantes
Contenido de humedad	≤8 %	≤6 %
Solubilidad	Baja a moderada	Alta
Actividad de la bromelina	Presente (variable)	Presente (mayor concentración)
Fibra dietética	≥5 g/100 g	Mínima

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	Conforme con USDA NOP y LMR UE	LC-MS/MS, GC-MS
Actividad de la bromelina	Presente (nivel disponible bajo pedido)	Según especificación

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	Autodeclaración
Kosher	✓ Disponible bajo pedido	Agencia certificada
Halal	✓ Disponible bajo pedido	Agencia certificada
ISO 22000	✓ Conforme	Bureau Veritas / SGS

Certificación	Estado	Organismo emisor
HACCP	✓ Conforme	Auditoría de terceros

APLICACIONES Y DIRECTRICES DE USO

Matriz principal de aplicación

Categoría de aplicación	Recomendación de formato	Tasa de uso
Mezclas de smoothies y bebidas verdes funcionales	Polvo de piña o Polvo de jugo de piña	5-15 % de la mezcla
Mezclas de polvos de proteína	Polvo de piña o Polvo de jugo de piña	3-10 % de la mezcla
Té de frutas e infusiones	Polvo de jugo de piña	2-5 % de la formulación
Bebidas RTD y aguas aromatizadas	Polvo de jugo de piña	1-5 % de la formulación
Bebidas deportivas y energéticas	Polvo de jugo de piña	2-5 % de la formulación
Yogur y postres congelados	Ambos formatos	3-8 % de la formulación
Bases de helado y sorbete	Ambos formatos	5-10 % de la formulación
Repostería (pasteles, muffins, galletas)	Polvo de piña	5-10 % del peso de la harina
Barras de granola y bolas energéticas	Polvo de piña	5-10 % de la masa total
Confeitería (gomitas, caramelos duros)	Polvo de jugo de piña	5-15 % de la formulación
Glaseados y coberturas de postre	Polvo de jugo de piña	3-8 % de la formulación
Salsas saladas y glaseados	Ambos formatos	2-5 % de la formulación
Frotaciones de condimentos y marinadas	Polvo de piña	1-5 % de la formulación
Suplementos de enzimas digestivas	Ambos formatos	Según formulación
Suplementos de apoyo inmunológico	Ambos formatos	Según formulación
Fórmulas antioxidantes	Ambos formatos	Según formulación

Categoría de aplicación	Recomendación de formato	Tasa de uso
Cápsulas y tabletas	Polvo de piña	Según formulación

Directrices de formulación

Guía de selección de formato

- Elija el **Polvo de piña** cuando: se desee nutrición de alimentos integrales, fibra dietética, textura natural y el carácter auténtico de la fruta entera. Ideal para repostería, barritas de granola, smoothies, mezclas de condimentos y formulaciones de suplementos digestivos donde se valora la matriz completa de la piña.
- Elija el **Polvo de jugo de piña** cuando: la máxima solubilidad, el sabor concentrado intenso, el color brillante y la textura suave sean prioridades. Ideal para bebidas claras, bebidas listas para beber (RTD), confitería, glaseados y aplicaciones que requieren disolución instantánea sin pulpa.

Perfil de sabor

- El Polvo de piña aporta el carácter agrídulce auténtico de la piña fresca, con una sutil complejidad tropical procedente de la matriz de la fruta entera.
- El Polvo de jugo de piña proporciona un sabor de piña agrídulce intenso y concentrado, con brillantes notas tropicales — el toque de sabor ideal para bebidas y confitería.

Consideraciones sobre la enzima bromelina

La actividad de la bromelina está presente naturalmente en ambos formatos. La liofilización suele preservar una actividad enzimática más alta que el secado por pulverización o al aire. Para formulaciones de suplementos de enzimas digestivas que requieren niveles específicos de actividad de bromelina, solicite documentación de actividad específica del lote y considere formatos liofilizados para una retención enzimática óptima.

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 listas para beber RTD, suplementos) preservan la mayor actividad de vitamina C.

PREGUNTAS FRECUENTES

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

A: El **Polvo de piña** es ideal para aplicaciones que requieren composición de fruta entera — incluyendo fibra y una matriz nutricional más amplia — donde se desea textura o volumen nutricional, como repostería, mezclas de smoothies y frotaciones saladas. El **Polvo de jugo de piña** es altamente soluble y aporta un estallido de sabor concentrado con vitamina C y bromelina, lo que lo hace ideal para bebidas claras, mezclas de bebidas instantáneas o aplicaciones que requieren una solución líquida suave sin pulpa ni fibra.

Q: ¿Son ambos productos adecuados para formulaciones veganas y sin gluten?

A: Sí. Ambos productos están hechos al 100 % de piña y son naturalmente veganos y sin gluten. No contienen ingredientes de origen animal, ni cereales con gluten, ni alérgenos comunes. Están libres de aditivos sintéticos, lo que respalda las afirmaciones de productos veganos y sin gluten de etiqueta limpia.

Q: ¿Cuál es la vida útil típica y el almacenamiento recomendado para cantidades a granel?

A: La vida útil suele ser de 18 a 24 meses a partir de la fecha de producción cuando se almacena en condiciones óptimas. Guarde en un lugar fresco y seco, alejado de la luz solar directa y la humedad, manteniendo intacto el embalaje original sellado. Asegúrese de que los recipientes estén bien cerrados tras cada uso para evitar la absorción de humedad y la degradación del sabor.

Q: ¿Conservan estos polvos la enzima bromelina activa?

A: Los procesos de secado suave están diseñados para preservar las enzimas naturales tanto como sea posible, pero la actividad de la bromelina varía según el método de secado específico y las condiciones de almacenamiento. Los polvos liofilizados suelen retener mayor actividad enzimática en comparación con los formatos secados al aire o por pulverización. Los niveles de actividad específicos están disponibles bajo pedido. La bromelina favorece la función digestiva y presenta propiedades

antiinflamatorias en ambos formatos.

Q: ¿Cuáles son las principales propiedades saludables del polvo de piña?

A: Ambos formatos respaldan múltiples áreas de salud: (1) Vitamina C para el apoyo inmunológico, la síntesis de colágeno y la defensa antioxidante; (2) Manganeseo para la salud ósea y la función enzimática metabólica; (3) Fibra dietética para la salud digestiva y la saciedad (Polvo de piña); (4) Enzima bromelina para el apoyo digestivo y la respuesta antiinflamatoria; (5) Antioxidantes naturales para la protección celular contra el estrés oxidativo.

Q: ¿Puedo usar el polvo de piña en bebidas calientes o preparaciones cocidas?

A: Sí, el polvo de piña puede incorporarse en bebidas tibias y preparaciones cocidas, aunque las altas temperaturas pueden reducir el contenido de vitamina C y potencialmente afectar la actividad enzimática. Para una retención nutricional máxima, añádalo a las preparaciones tibias durante la etapa de enfriamiento. Las aplicaciones frías — smoothies, bebidas listas para beber (RTD) y formulaciones a temperatura ambiente — preservan la mayor actividad de vitamina C y enzimática.

Q: ¿En qué difiere la solubilidad entre los dos formatos?

A: El Polvo de jugo de piña ofrece alta solubilidad y se disuelve rápidamente en agua fría, lo que lo hace ideal para bebidas claras, mezclas de bebidas instantáneas y formulaciones líquidas suaves. El Polvo de piña tiene una solubilidad baja a moderada debido a su contenido de fibra de fruta entera — se dispersa bien pero no se disuelve por completo, lo que lo hace más adecuado para aplicaciones donde la textura es aceptable o deseada.

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	18-24 meses desde la fecha de producción
Luz	Proteger de la luz solar directa
Tras la apertura	Cerrar herméticamente;

For more information, please visit our website:

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