

Ananaspulver



Was ist Ananaspulver?

Ananaspulver ist in zwei spezialisierten Formaten erhältlich, die den vielfältigen Anforderungen von Herstellern von Lebensmitteln, Getränken und Nahrungsergänzungsmitteln gerecht werden:

Ananaspulver (ganze Frucht) und Ananassaftpulver (konzentrierter Saft). Beide bieten die lebendige tropische Süße und funktionelle Nährstoffe, die die Ananas zu einer der beliebtesten tropischen Früchte der Welt machen.

Ganze Frucht: Ananaspulver

Unser Ananaspulver wird aus 100 % ganzen Ananas — einschließlich Fruchtfleisch und einem Teil des Strunks — mithilfe sanfter Trocknungsverfahren wie Gefriertrocknung oder Lufttrocknung hergestellt, gefolgt von einer Feinmahlung. Die Gefriertrocknung bei niedrigen Temperaturen bewahrt die maximale Nährstoffintegrität, einschließlich der hitzeempfindlichen Vitamin C und Enzymaktivität, während die Lufttrocknung eine kostengünstige Alternative mit guter Erhaltung der Kernnährstoffe bietet. Das Ergebnis ist ein vielseitiger Whole-Food-Inhaltsstoff mit charakteristischem süß-säuerlichem Geschmack, leicht faseriger Textur und dem vollständigen Nährstoffprofil frischer Ananas.

Reiner Saft: Ananassaftpulver

Unser Ananassaftpulver wird hergestellt, indem zunächst reiner Ananassaft extrahiert, dann konzentriert und durch Sprüh- oder Gefriertrocknung zu einem hochlöslichen, intensiv aromatischen Pulver verarbeitet wird. Dieser Prozess konzentriert den strahlenden tropischen Geschmack, die lebendige gelbe Farbe

sowie die löslichen Vitamine und Enzyme in einem hochwirksamen, sofort löslichen Format. Die außergewöhnliche Löslichkeit macht es ideal für klare Getränke, RTD-Trinkmischungen und Anwendungen, die eine glatte flüssige Lösung ohne Fruchtfleisch oder Fasern erfordern.

Die funktionellen Vorteile von Bromelain

Beide Formate enthalten Bromelain, einen proteolytischen Enzymkomplex, der natürlicherweise in der Ananas vorkommt und die Verdauungsfunktion unterstützt sowie entzündungshemmende Eigenschaften aufweist. Ananassaftpulver liefert aufgrund des Extraktions- und Konzentrationsprozesses in der Regel eine höher konzentrierte Bromelain-Aktivität. Die Enzymaktivität von Bromelain bleibt in gefriertrockneten Formaten am besten erhalten, wenngleich die Aktivitätswerte je nach spezifischem Trocknungsverfahren und Lagerbedingungen variieren können.

Highlights des Nährstoffprofils

Ananaspulver bietet ein vollständiges Nährstoffpaket: Vitamin C für die Immununterstützung und Kollagensynthese, Mangan für Knochengesundheit und Stoffwechselfunktion, Ballaststoffe für die Verdauungsgesundheit sowie natürliche Antioxidantien für den zellulären Schutz. Das Format aus der ganzen Frucht bewahrt alle diese Nährstoffe in ihrem natürlichen Kontext.

Clean-Label-Positionierung

Beide Formate bestehen ausschließlich zu 100 % aus Ananas oder Ananassaft — ohne synthetische Zusatzstoffe, ohne künstliche Farbstoffe, ohne künstliche Aromen. Ihre natürliche Süße stammt aus den natürlichen Zuckern der Frucht und unterstützt so die Clean-Label-Positionierung in Lebensmittel-, Getränke- und Nahrungsergänzungsanwendungen.

PHYSIKALISCHE UND CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Überblick über die zwei Formate

Parameter	Ananaspulver	Ananassaftpulver
Lateinischer Name	Ananas comosus	Ananas comosus
Quelle	100 % ganze Ananas (Frucht + etwas Strunk)	100 % Ananassaft
Verarbeitung	Sanft getrocknet (gefriertrocknet oder luftgetrocknet), fein gemahlen	Konzentriert, dann sprüh- oder gefriertrocknet
Aussehen	Gelbes bis hellgelbes Pulver	Leuchtend gelbes, gleichmäßiges Pulver

Parameter	Ananaspulver	Ananassaftpulver
Geschmack	Charakteristisch süß-säuerliche Ananas	Intensiver, konzentrierter süß-säuerlicher Ananas
Textur	Feines, leicht faseriges Pulver	Feines, hochlösliches Pulver
Wichtigste Nährstoffe	Vitamin C, Mangan, Ballaststoffe, Bromelain, Antioxidantien	Konzentriertes Vitamin C, Bromelain, Antioxidantien
Feuchtigkeitsgehalt	≤ 8 %	≤ 6 %
Löslichkeit	Niedrig bis mäßig	Hoch
Bromelain-Aktivität	Vorhanden (variabel)	Vorhanden (höhere Konzentration)
Ballaststoffe	≥ 5 g/100 g	Minimal

MIKROBIOLOGISCHE UND SCHADSTOFF-NORMEN

Prüfparameter	Spezifikation	Prüfmethode
Gesamtkeimzahl	≤ 10.000 KBE/g	ISO 4833
Hefen und Schimmelpilze	≤ 500 KBE/g	ISO 21527
Coliforme	≤ 100 KBE/g	ISO 4831
E. coli	Negativ/g	ISO 16649
Salmonella	Negativ/25 g	ISO 6579
Blei (Pb)	< 0,1 ppm	ICP-MS
Cadmium (Cd)	< 0,05 ppm	ICP-MS
Pestizidrückstände	Konform mit USDA NOP und EU-MRL	LC-MS/MS, GC-MS
Bromelain-Aktivität	Vorhanden (Wert auf Anfrage)	Gemäß Spezifikation

ZERTIFIZIERUNGEN

Zertifizierung	Status	Ausstellende Stelle
Non-GMO	✓ Verifiziert	Non-GMO Project / Drittlabor
Vegan	✓ Verifiziert	Eigene Erklärung
Glutenfrei	✓ Verifiziert	Drittlabor
Allergenfrei	✓ Verifiziert	Eigene Erklärung
Koscher	✓ Auf Anfrage	Zertifizierungsstelle
Halal	✓ Auf Anfrage	Zertifizierungsstelle

Zertifizierung	Status	Ausstellende Stelle
ISO 22000	✓ Konform	Bureau Veritas / SGS
HACCP	✓ Konform	Fremdaudit

ANWENDUNGEN UND ANWENDUNGSRICHTLINIEN

Primäre Anwendungsmatrix

Anwendungsbereich	Formatempfehlung	Einsatzmenge
Smoothie- & funktionelle Grün-Drink-Mischungen	Ananaspulver oder Ananassaftpulver	5-15 % der Mischung
Proteinpulver-Mischungen	Ananaspulver oder Ananassaftpulver	3-10 % der Mischung
Fruchttee & Aufgüsse	Ananassaftpulver	2-5 % der Formulierung
RTD-Getränke & Aromawasser	Ananassaftpulver	1-5 % der Formulierung
Sport- & Energiegetränke	Ananassaftpulver	2-5 % der Formulierung
Joghurt & gefrorene Desserts	Beide Formate	3-8 % der Formulierung
Eis & Sorbet-Basen	Beide Formate	5-10 % der Formulierung
Backwaren (Kuchen, Muffins, Kekse)	Ananaspulver	5-10 % des Mehlgewichts
Granola-Riegel & Energy Balls	Ananaspulver	5-10 % der Gesamtmasse
Konfekt (Gummis, Hartkaramellen)	Ananassaftpulver	5-15 % der Formulierung
Glasuren & Dessert-Toppings	Ananassaftpulver	3-8 % der Formulierung
Herzhafte Saucen & Glasuren	Beide Formate	2-5 % der Formulierung
Würzmassen & Marinaden	Ananaspulver	1-5 % der Formulierung
Verdauungsenzym-Präparate	Beide Formate	Gemäß Formulierung
Immununterstützende Präparate	Beide Formate	Gemäß Formulierung
Antioxidative Formeln	Beide Formate	Gemäß Formulierung

Anwendungsbereich	Formatempfehlung	Einsatzmenge
Kapseln & Tabletten	Ananaspulver	Gemäß Formulierung

Formulierungsrichtlinien

Format-Auswahlhilfe

- Wählen Sie **Ananaspulver**, wenn: Vollwertnährstoffe, Ballaststoffe, natürliche Textur und der authentische Charakter der ganzen Frucht gewünscht sind. Ideal für Backwaren, Granola-Riegel, Smoothies, Würzmischungen und Verdauungspräparate, bei denen die vollständige Ananas-Matrix geschätzt wird.
- Wählen Sie **Ananassaftpulver**, wenn: maximale Löslichkeit, intensiver konzentrierter Geschmack, leuchtende Farbe und glatte Textur Priorität haben. Ideal für klare Getränke, RTD-Drinks, Konfekt, Glasuren und Anwendungen, die eine sofortige Auflösung ohne Fruchtfleisch erfordern.

Geschmacksprofil

- Ananaspulver liefert den authentischen süß-säuerlichen Charakter frischer Ananas mit subtiler tropischer Komplexität aus der Matrix der ganzen Frucht.
- Ananassaftpulver bietet einen intensiv konzentrierten, süß-säuerlichen Ananasgeschmack mit hellen tropischen Noten — der ideale Geschmacks-Kick für Getränke und Konfekt.

Hinweise zum Enzym Bromelain

Die Bromelain-Aktivität ist natürlicherweise in beiden Formaten vorhanden. Gefriertrocknung bewahrt in der Regel eine höhere Enzymaktivität als Sprüh- oder Lufttrocknung. Für Verdauungsenzym-Formulierungen, die spezifische Bromelain-Aktivitätswerte erfordern, fordern Sie eine chargenbezogene Aktivitätsdokumentation an und erwägen Sie gefriertrocknete Formate für eine optimale Enzymerhaltung.

Stabilität von Vitamin C

Vitamin C ist hitze- und lichtempfindlich. Für eine maximale Erhaltung lagern Sie es kühl, dunkel und luftdicht und binden Sie es bei warmen Anwendungen in der Abkühlphase in die Formulierung ein. Kalte

Anwendungen (Getränke, RTD-Drinks, Nahrungsergänzungsmittel) bewahren die höchste Vitamin-C-Aktivität.

FAQ

Q: Was ist der Hauptunterschied in der Anwendung zwischen Ananaspulver und Ananassaftpulver?

A: **Ananaspulver** eignet sich am besten für Anwendungen, die eine Zusammensetzung aus der ganzen Frucht erfordern — einschließlich Ballaststoffen und einer breiteren Nährstoffmatrix — wo Textur oder Nährstoffvolumen gewünscht sind, wie Backwaren, Smoothie-Mischungen und herzhafte Marinaden.

Ananassaftpulver ist hochlöslich und liefert einen konzentrierten Geschmacksburst mit Vitamin C und Bromelain, was es ideal für klare Getränke, Instant-Drink-Mixe oder Anwendungen macht, die eine glatte flüssige Lösung ohne Fruchtfleisch oder Fasern erfordern.

Q: Eignen sich beide Produkte für vegane und glutenfreie Formulierungen?

A: Ja. Beide Produkte bestehen zu 100 % aus Ananas und sind natürlich vegan und glutenfrei. Sie enthalten keine tierischen Inhaltsstoffe, keine glutenhaltigen Getreide und keine gängigen Allergene. Sie sind frei von synthetischen Zusatzstoffen und unterstützen damit Clean-Label-Ansprüche für vegane und glutenfreie Produkte.

Q: Wie lange ist die typische Haltbarkeit und wie sollte man Bulk-Mengen lagern?

A: Die Haltbarkeit beträgt bei optimaler Lagerung in der Regel 18 bis 24 Monate ab Produktionsdatum. Lagern Sie an einem kühlen, trockenen Ort, geschützt vor direkter Sonneneinstrahlung und Feuchtigkeit, und bewahren Sie die originale versiegelte Verpackung auf. Stellen Sie sicher, dass die Behälter nach jeder Verwendung fest verschlossen werden, um Feuchtigkeitsaufnahme und Aromaverlust zu verhindern.

Q: Behalten diese Pulver das aktive Enzym Bromelain?

A: Sanfte Trocknungsverfahren sollen natürliche Enzyme bestmöglich erhalten, doch die Bromelain-Aktivität variiert je nach spezifischem Trocknungsverfahren und Lagerbedingungen. Gefriertrocknete Pulver behalten im Allgemeinen eine höhere Enzymaktivität als luft- oder sprühgetrocknete Formate. Spezifische Aktivitätswerte sind auf Anfrage erhältlich. Bromelain unterstützt in beiden Formaten die Verdauungsfunktion und weist entzündungshemmende Eigenschaften auf.

Q: Welche sind die wichtigsten gesundheitsfördernden Eigenschaften von Ananaspulver?

A: Beide Formate unterstützen mehrere Gesundheitsbereiche: (1) Vitamin C für die Immununterstützung, Kollagensynthese und antioxidative Abwehr; (2) Mangan für Knochengesundheit und Stoffwechsel-Enzymfunktion; (3) Ballaststoffe für die Verdauungsgesundheit und Sättigung (Ananaspulver); (4) Bromelain-Enzym für die Verdauungsunterstützung und entzündungshemmende Reaktion; (5) Natürliche Antioxidantien für den zellulären Schutz vor oxidativem Stress.

Q: Kann man Ananaspulver in heißen Getränken oder gekochten Zubereitungen verwenden?

A: Ja, Ananaspulver kann in warmen Getränken und gekochten Zubereitungen verwendet werden, wobei hohe Temperaturen den Vitamin-C-Gehalt verringern und die Enzymaktivität beeinträchtigen können. Für eine maximale Nährstofferhaltung geben Sie es in warme Zubereitungen in der Abkühlphase hinzu. Kalte Anwendungen — Smoothies, RTD-Drinks und Formulierungen bei Raumtemperatur — bewahren die höchste Vitamin-C- und Enzymaktivität.

Q: Wie unterscheidet sich die Löslichkeit zwischen den beiden Formaten?

A: Ananassaftpulver bietet hohe Löslichkeit und löst sich schnell in kaltem Wasser auf, was es ideal für klare Getränke, Instant-Drink-Mixe und glatte flüssige Formulierungen macht. Ananaspulver weist aufgrund seines Ballaststoffgehalts aus der ganzen Frucht eine niedrige bis mäßige Löslichkeit — es verteilt sich gut, löst sich aber nicht vollständig, weshalb es sich besser für Anwendungen eignet, bei denen Textur akzeptabel oder erwünscht ist.

Q: Wie hoch ist die Mindestbestellmenge und wie lang ist die typische Lieferzeit?

A: Unsere standardmäßige Mindestbestellmenge für Bulk bestellungen beträgt 25 kg. Die standardmäßige Produktionslieferzeit beträgt 10 bis 20 Tage ab Auftragsbestätigung. Wir bieten verschiedene Zahlungsbedingungen an, darunter D/A, D/P, L/C, T/T, MoneyGram, Western Union und Kreditkarte. Kostenlose Muster sind über FedEx, UPS oder EMS erhältlich.

VERPACKUNG UND LAGERUNG



Standard-Verpackungsoptionen

Gebindegröße	Material	Einheiten/Palette
25 kg	Lebensmittelechter Kraftpapierfass mit PE-Auskleidung	40 Fässer/Palette
10 kg	Lebensmittelkarton mit PE-Auskleidung	80 Kartons/Palette
5 kg	Folien-Reißverschlussbeutel (für Muster)	200 Beutel/Palette
1 kg	Folien-Reißverschlussbeutel	Individuelle Vereinbarung

Lagerbedingungen

Parameter	Spezifikation
Temperatur	Kühler, trockener Ort (empfohlen ≤ 25 °C)
Luftfeuchtigkeit	≤ 60 % relative Luftfeuchtigkeit
Verpackung	Luftdichter, feuchtigkeitsbeständiger Behälter
Haltbarkeit	18–24 Monate ab Produktionsdatum
Licht	Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen
Nach dem Öffnen	Fest verschließen;

For more information, please visit our website:

<https://de.organic-way.com/produkte/ananaspulver/>