

Bio-Ingwerpulver



Was ist Bio-Ingwerpulver?

Bio-Ingwerpulver wird aus 100 % biologisch angebauten *Zingiber officinale*-Rhizomen von zertifizierten Bio-Betrieben gewonnen. Durch Sontentrocknung bei Temperaturen unter 45°C und anschließende Kaltvermahlung bewahrt diese Premium-Zutat das gesamte Spektrum der bioaktiven Verbindungen des Ingwers — Gingerole, Shogaole und flüchtige Öle — in einem stabilen, leicht zu verarbeitenden Pulverformat.

Zwei Wirkstoffqualitäten

Standardqualität (≥ 6 % Gingerole): Unser vielseitigstes Format mit ≥ 6 % Gingerolen, ≥ 2 % Shogaolen und ≥ 2 % flüchtigen Ölen bei einem ORAC-Wert von $\geq 25.000 \mu\text{mol TE/g}$. Ideal für kulinarische Anwendungen, allgemeine Verdauungsgesundheitspräparate und funktionelle Lebensmittelformulierungen, bei denen ein ausgewogenes Verhältnis von Wirksamkeit und Wirtschaftlichkeit Priorität hat.

Hochwirksame Qualität (≥ 10 % Gingerole): Ein konzentriertes Format für klinische und Premium-Anwendungen mit ≥ 10 % Gingerolen, ≥ 3 % Shogaolen und ≥ 35.000 ORAC. Mit einer Partikelgröße $D_{90} \leq 50 \mu\text{m}$ (Nanogröße) bietet es eine überlegene Auflösung und Bioverfügbarkeit für Kapseln, Tabletten und Premium-Funktionsgetränkeformulierungen.

Vorteil der Niedertemperaturverarbeitung

Die wichtigsten bioaktiven Verbindungen des Ingwers — Gingerole, Shogaole und flüchtige Öle — sind hitzeempfindlich. Die Sontentrocknung unter 45°C und die Kaltvermahlung erhalten diese Verbindungen wirksamer als kommerzielle Trocknungsmethoden bei hohen Temperaturen. Das Ergebnis ist ein Pulver, das die volle funktionelle Potenz der frischen Ingwerwurzel in einem stabilen, gebrauchsfertigen Format bewahrt.

Wichtigste funktionelle Vorteile

- **Verdauungsgesundheit und Übelkeitslinderung:** Blockiert 5-HT3-Rezeptoren zur Linderung von Reisekrankheit und Morgenübelkeit; stimuliert die gastrointestinale Motilität zur Linderung von Verstopfung
- **Entzündungshemmende Unterstützung:** Reduziert Gelenkschmerzen bei Arthrose und Muskelkater nach dem Training
- **Immun- und Stoffwechselabwehr:** Antibakterielle Eigenschaften (hemmt *H. pylori*, *E. coli*); verbessert die Insulinempfindlichkeit; neutralisiert freie Radikale
- **Kulinarische Vielseitigkeit:** Warmes, aromatisches Gewürz für Tees, Currys, Backwaren und herz hafte Gerichte
- **Natürliches Konservierungsmittel:** Antioxidative Eigenschaften helfen, die Haltbarkeit von Lebensmitteln zu verlängern

PHYSIKALISCHE UND CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Standardqualität (≥6 % Gingerole)

Parameter	Spezifikation
Botanische Quelle	<i>Zingiber officinale</i> (ganzes Rhizom)
Verarbeitungsmethode	Sonnengetrocknet + Kaltvermahlung (<45°C)
Gingerole	≥6%
Shogaole	≥2%
Flüchtige Öle	≥2% (GC-MS-geprüft)
Ballaststoffe	≥8%
ORAC-Wert	≥25.000 µmol TE/g
Feuchtigkeit	≤8%

Parameter	Spezifikation
Partikelgröße (D90)	≤100 µm
Schwermetalle	Pb <0,1 ppm, Cd <0,05 ppm

Hochwirksame Qualität (≥10 % Gingerole)

Parameter	Spezifikation
Botanische Quelle	<i>Zingiber officinale</i> (ganzes Rhizom)
Verarbeitungsmethode	Sonnengetrocknet + Kaltvermahlung (<45°C)
Gingerole	≥10%
Shogaole	≥3%
Flüchtige Öle	≥3%
Ballaststoffe	≤5% (konzentriert)
ORAC-Wert	≥35.000 µmol TE/g
Feuchtigkeit	≤5%
Partikelgröße (D90)	≤50 µm (Nanogröße)

Hinweis zu bioaktiven Stoffen: Gingerole sind hitzeempfindlich; die Sonnentrocknung bei niedrigen Temperaturen (<45°C) erhält diese Verbindungen. Shogaole entstehen, wenn Gingerole während des Trocknens erhitzt werden. Beide tragen zum bioaktiven Profil des Ingwers bei. Kundenspezifische Gingerol-Spezifikationen (6–12 %) sind auf Anfrage erhältlich.

MIKROBIOLOGISCHE UND KONTAMINATIONSTANDARDS

Testparameter	Spezifikation	Prüfmethode
Gesamtkeimzahl	≤100.000 KBE/g	ISO 4833
Hefen und Schimmel	≤1.000 KBE/g	ISO 21527
Coliforme	≤100 KBE/g	ISO 4831
E. coli	Negativ/g	ISO 16649
Salmonella	Negativ/25g	ISO 6579
Aflatoxin B1	<1 ppb	LC-MS/MS
Blei (Pb)	<0,1 ppm	ICP-MS
Cadmium (Cd)	<0,05 ppm	ICP-MS

Testparameter	Spezifikation	Prüfmethode
Arsen (As)	Unterhalb Grenzwert	ICP-MS
Quecksilber (Hg)	Unterhalb Grenzwert	ICP-MS
Pestizidrückstände	Konform mit USDA NOP und EU-RHG	LC-MS/MS, GC-MS

Vollständiges chargenspezifisches COA auf Anfrage erhältlich.

ZERTIFIZIERUNGEN

Zertifizierung	Status	Ausstellende Stelle
USDA Organic	✓ Verfügbar	USDA NOP
EU Bio	✓ Verfügbar	EU 834/2007
Non-GMO Project	✓ Verifiziert	Non-GMO Project
Vegan	✓ Verifiziert	Eigenerklärung
Glutenfrei	✓ Verifiziert	Eigenerklärung
Allergenfrei	✓ Verifiziert	Natürlich frei von 14 Hauptallergenen
Koscher	✓ Zertifiziert	Zertifizierte Agentur
Halal	✓ Zertifiziert	Zertifizierte Agentur
ISO 22000	✓ Konform	Bureau Veritas / SGS
HACCP	✓ Konform	Drittaudit

ANWENDUNGEN UND VERWENDUNGSHINWEISE

Primäre Anwendungsmatrix

Anwendungskategorie	Empfohlene Qualität	Verwendungsrate
Verdauungsgesundheit-Präparate	Hochwirksam (≥10%)	500–1.000 mg pro Portion
Gegen Übelkeit / Reisekrankheit	Hochwirksam (≥10%)	500–1.000 mg pro Portion
Funktionelle Lebensmittel	Standard (≥6%)	3–8 % Gewichtsanteil
Getränke (Tees, Kombucha)	Standard (≥6%)	0,5–2 %

Anwendungskategorie	Empfohlene Qualität	Verwendungsrate
Backwaren (Lebkuchen, Gewürzkekse)	Standard ($\geq 6\%$)	1–3 % des Mehlgewichts
Herzhafte Produkte (Currys, Marinaden)	Standard ($\geq 6\%$)	0,5–1,5 %
Kapseln und Tabletten	Hochwirksam ($\geq 10\%$)	500–1.000 mg pro Kapsel
Tiergesundheit (Anti-Reisekrankheit-Kaustücke)	Standard ($\geq 6\%$)	50 mg pro kg Körpergewicht

Formulierungsrichtlinien

Qualitätsauswahl

- **Standard ($\geq 6\%$):** Ideal für kulinarische Anwendungen, allgemeine Verdauungsgesundheitsprodukte und funktionelle Lebensmittel, bei denen ein ausgewogenes Verhältnis von Wirksamkeit und Wirtschaftlichkeit Priorität hat
- **Hochwirksam ($\geq 10\%$):** Für klinische Nahrungsergänzungsanwendungen, Premium-Kapseln und -Tabletten sowie Formulierungen, bei denen eine maximale bioaktive Konzentration erforderlich ist

Bioaktive Verbindungen

- **Gingerole:** Primäre bioaktive Verbindungen; hitzeempfindlich; durch Niedertemperaturverarbeitung erhalten
- **Shogaole:** Entstehen aus Gingerolen beim Erhitzen; tragen zum bioaktiven Profil bei
- **Flüchtige Öle:** Verleihen charakteristisches Aroma und Geschmack; tragen zu antibakteriellen Eigenschaften bei

Löslichkeit und Auflösung

- Standardqualität: $D_{90} \leq 100 \mu\text{m}$ — geeignet für Kapseln, Tabletten und Trockenmischungen
- Hochwirksame Qualität: $D_{90} \leq 50 \mu\text{m}$ (Nanogröße) — überlegene Auflösung und Bioverfügbarkeit

Stabilitätshinweise

- Stabil in trockenen, versiegelten Formaten (24–36 Monate Haltbarkeit)
- Vor übermäßiger Feuchtigkeit und Hitze schützen
- Luftdichte, folienkaschierte Verpackung zur Vermeidung von Oxidation flüchtiger Öle empfohlen
- Kühl, dunkel und trocken lagern

FAQ

F: Was ist der typische Gehalt an aktiven Verbindungen (Gingerolen) in Bio-Ingwerpulver?

A: ORGANICWAY Bio-Ingwerpulver ist in zwei standardisierten Qualitäten erhältlich: Unsere Standardqualität liefert ≥ 6 % Gingerole mit ≥ 2 % Shogaolen und ≥ 2 % flüchtigen Ölen, während unsere hochwirksame Qualität ≥ 10 % Gingerole mit ≥ 3 % Shogaolen und ≥ 3 % flüchtigen Ölen bietet. Kundenspezifische Gingerol-Spezifikationen (6–12 %) sind auf Anfrage erhältlich.

F: Ist Bio-Ingwerpulver für vegane und glutenfreie Produkte geeignet?

A: Ja. ORGANICWAY Bio-Ingwerpulver wird nur aus Ingwerwurzel hergestellt — es ist von Natur aus vegan und glutenfrei, frei von Tierprodukten, glutenhaltigen Getreiden und den 14 Hauptallergenen. Beide Zertifizierungen (Bio + Non-GMO) unterstützen die Clean-Label-Positionierung.

F: Wie schmeckt Ingwerpulver im Vergleich zu frischem Ingwer?

A: Bio-Ingwerpulver bietet einen konzentrierteren und schärferen Ingwergeschmack als frischer Ingwer. Der Trocknungsprozess verändert die flüchtigen Verbindungen leicht, was zu einem stärkeren Wärmegefühl und Schärfe führt. Als Faustregel: 1 Teelöffel Ingwerpulver entspricht etwa 2–3 Teelöffeln frisch geriebenem Ingwer.

F: Wie ist die Haltbarkeit und empfohlene Lagerung für Großgebinde?

A: ORGANICWAY Bio-Ingwerpulver hat eine typische Haltbarkeit von 24–36 Monaten bei sachgemäßer Lagerung. Kühl, trocken und dunkel lagern, vor direkter Sonneneinstrahlung und Feuchtigkeit geschützt, in der versiegelten, luftdichten Originalverpackung (vorzugsweise mit Folienauskleidung).

F: Wurde Bio-Ingwerpulver auf Reinheit und Schadstoffe getestet?

A: Ja. Wir führen strenge Tests auf Schwermetalle, Mikroorganismen, Mykotoxine (Aflatoxin B1 <1 ppb) und Pestizidrückstände durch und stellen so die Einhaltung internationaler Lebensmittelsicherheitsstandards sicher. Vollständiges chargenspezifisches COA ist auf Anfrage erhältlich.

F: Was sind die wichtigsten gesundheitsfördernden Eigenschaften von Bio-Ingwerpulver?

A: Basierend auf der Produktseite und etablierter Ernährungsforschung: Verdauungsgesundheit und Übelkeitslinderung — Blockiert 5-HT3-Rezeptoren; Entzündungshemmende Unterstützung — Reduziert Gelenk- und Muskelschmerzen; Immun- und Stoffwechselabwehr — Antibakterielle Eigenschaften; Natürliches Konservierungsmittel — Antioxidative Eigenschaften.

F: Kann Ingwerpulver mit anderen Zutaten für kundenspezifische Formulierungen kombiniert werden?

A: Ja. Ingwerpulver ist gut mit anderen funktionellen Inhaltsstoffen kombinierbar. Übliche Kombinationen sind Kurkuma (Curcumin) für verbesserte entzündungshemmende Formulierungen, schwarzer Pfeffer-Extrakt (Piperin) zur Verbesserung der Bioverfügbarkeit und Echinacea oder Holunder für Immununterstützungsmischungen.

F: Wie hoch ist die Mindestbestellmenge und die Lieferzeit?

A: Die Standard-Mindestbestellmenge (MOQ) beträgt 25 kg pro Bestellung. Die Lieferung erfolgt in der Regel 10–20 Tage nach Auftragsbestätigung, versandt aus Qingdao oder Tianjin, China. Kostenlose Muster sind über FEDEX, UPS oder EMS erhältlich.

VERPACKUNG UND LAGERUNG



Standardverpackungsoptionen

Packungsgröße	Material	Einheiten/Palette
25 kg	Lebensmittelechter Krafttrommel mit PE-Einlage	40 Trommeln/Palette
Kundenspezifisch	Folienbeutel oder Verbraucherverpackungsformat	Auf Anfrage

Lagerbedingungen

Parameter	Spezifikation
Temperatur	Kühl und trocken (empfohlen $\leq 25^{\circ}\text{C}$)
Luftfeuchtigkeit	Niedrige Luftfeuchtigkeit; Feuchtigkeit vermeiden
Verpackung	Luftdichter, feuchtigkeitsbeständiger Behälter (Folienauskleidung zur Erhaltung flüchtiger Öle empfohlen)
Haltbarkeit	24–36 Monate ab Produktionsdatum
Licht	Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen

For more information, please visit our website:

<https://de.organic-way.com/produkte/bio-ingwer-extrakt-pulver-copy/>