

Brombeer-Pulver



Was ist Brombeer-Pulver?

Brombeer-Pulver bringt die außergewöhnliche Nährstoffdichte von Brombeeren (*Rubus fruticosus*) in zwei gezielten Formaten zu Herstellern und Formulierern — jedes optimiert für unterschiedliche Anwendungsanforderungen bei gleicher Quellen- und Bioaktivstofffülle.

Brombeer-Fruchtpulver wird durch Niedertemperatur-Trocknung und anschließende Feinmahlung der ganzen Brombeere hergestellt — einschließlich Schale, Fruchtfleisch und Kerne. Dieser Ganzfrucht-Ansatz bewahrt die vollständige Nährstoffmatrix der Brombeere: die hochdichten Anthocyane der Schale, die mehrfach ungesättigten Fettsäuren der Kerne (insbesondere Omega-3-Alpha-Linolensäure), die löslichen Ballaststoffe des Fruchtfleisches sowie den Vitamin-C-, Vitamin-K- und Mangangehalt der ganzen Beere.

Das bestimmende Merkmal des Fruchtpulvers ist seine Vollwert-Ballaststoff- und Samen-Matrix. Die gemahlenen Brombeerkerne liefern nicht nur Ballaststoffe, sondern auch Samenöl reich an Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren, Tocopherolen (Vitamin E) und Phytosterinen — ein zusammengesetztes Nährstoffprofil, das rekonstituierter Saft einfach nicht replizieren kann.

Brombeer-Saftpulver wird durch Kaltpressung frischer Brombeeren, anschließende Konzentration des Saftes und Sprühtrocknung bei niedrigen Temperaturen hergestellt, um ein leuchtend violett Pulver mit sofortiger Löslichkeit zu erhalten. Der reine Saftverarbeitungsweg schließt Kerne und Schalenfasern aus und ergibt ein Produkt mit nahezu null Ballaststoffen, aber überlegener Farbtintensität und Geschmackskonzentration.

Beide Formate teilen ein bemerkenswertes Anthocyanprofil. Anthocyane sind die blau-violetten Flavonoid-Pigmente, die für die tiefe Farbe der Brombeeren verantwortlich sind — und ihre gesundheitlichen Vorteile gehören zu den am besten erforschten in der Flavonoid-Familie.

Ergänzend zu den Anthocyanen liefern Brombeeren eine einzigartige Mikronährstoffkombination, die selten gemeinsam vorkommt: Vitamin C (Immun- und Kollagensynthese), Vitamin K (Knochendichte und normale Blutgerinnung) und Mangan (Spurenmineralstoff-Cofaktor für das Antioxidans-Enzym Superoxiddismutase).

Beide Formate tragen die Zertifizierungen Non-GMO Project Verified, Glutenfrei und Vegan, mit rigorosem Schwermetall- und Pestizid-Screening gemäß Überwachungsprotokollen.

Zertifizierungen: Non-GMO Project Verified · Vegan · Glutenfrei · Koscher · Halal · ISO 22000

Physikalische und chemische Spezifikationen

Spezifikationen beider Formate

Parameter	Brombeer-Fruchtpulver	Brombeer-Saftpulver
Quelle	100 % ganze Brombeere (Schale + Fruchtfleisch + Kerne)	100 % Brombeersaft
Verarbeitung	Niedertemperatur-Trocknung + Feinmahlung	Kaltpressung · Konzentration · Niedertemperatur-Sprühtrocknung
Aussehen	Tiefviolett bis dunkelpflaumenfarbendes Pulver	Leuchtend violett Pulver
Anthocyane	Hoch (ganze Beere, einschließlich Schale)	Hoch (aus Saft konzentriert)
Ballaststoffe	~5 g/100 g (ganze Frucht + Samenfasern)	Vernachlässigbar
Samenölgehalt	Vorhanden (Omega-3/Omega-6 + Tocopherole)	Ausgeschlossen
Vitamin C	Vorhanden (Gefriertrocknungsretention)	Konzentriert
Vitamin K	Vorhanden (natürliche ganze Beere)	Vorhanden (konzentriert)
Mangan	Vorhanden (natürliche ganze Beere)	Vorhanden (konzentriert)
Geschmack	Erdig, mild süß, ganze Frucht	Konzentriert herb-süß, fruchtig
Löslichkeit	Teilweise löslich (faserig; verleiht Körper)	Sofort löslich (helle, klare Lösung)
pH-Farbverhalten	Saurer pH 3,0–5,0 = leuchtend violett; neutral = tief blau-violett	Gleich (konzentriert; intensiver)

Parameter	Brombeer-Fruchtpulver	Brombeer-Saftpulver
Trägerstoff	Keiner (100 % ganze Frucht; trägerfrei)	Kann geringe Menge Maltodextrin oder Tapiokastärke enthalten
Feuchtigkeit	≤ 5 %	≤ 5 %
Haltbarkeit	24 Monate	24 Monate

Vergleich: Fruchtpulver vs. Saftpulver

Parameter	Brombeer-Fruchtpulver	Brombeer-Saftpulver
Primäre Positionierung	Ballaststoffe, Samenöl, Omega-3, Darmgesundheit, kognitive Unterstützung	Anthocyanfarbe, Vitamin C, sofortige Löslichkeit, Beauty-Getränke
Ballaststoffe	~5 g/100 g (hoch)	Vernachlässigbar
Samenöl / Omega-3	Vorhanden	Nicht vorhanden
Vitamin K	Vorhanden	Vorhanden
Mangan	Vorhanden	Vorhanden
Farbe	Tiefviolett / dunkelpflaume	Leuchtend violett
Löslichkeit	Teilweise (faserig; verleiht Textur)	Sofort (klare Lösung)
Geschmacksintensität	Milde erdige Süße	Konzentriert herb-süß
Trägerstoff	Keiner (100 % rein)	Geringe Menge Maltodextrin oder Tapiokastärke
Beste Anwendungen	Granola, Smoothie-Bowls, Ballaststoffriegel, Kapseln, Darmgesundheit, Omega-3	RTD-Getränke, Gummis, Beauty-Pulver, natürlicher Farbstoff, Instantmischungen
Texturbeitrag	Verleiht angenehme Vollwertkost-Textur	Glatt, keine Textur

Dosierungsreferenz nach Anwendung

Anwendung	Fruchtpulver	Saftpulver
RTD-Getränke / Beauty-Getränke	5-12 g pro Portion	5-12 g pro Portion (sofort löslich)
Smoothie-Bowls und Smoothies	10-30 g pro Portion (Textur gewünscht)	5-15 g pro Portion
Granola- und Müsli-Riegel	5-15 % des Formelgewichts	3-8 % (Farbe + Geschmack)
Backwaren	3-10 % des Mehlgewichts	2-5 % des Mehlgewichts
Kapseln / Tabletten	500 mg – 2 g pro Einheit	300 mg – 1 g pro Einheit

Anwendung	Fruchtpulver	Saftpulver
Gummis und Süßwaren	Begrenzt (faserig)	5-15 g/100 g (sofort; herb; leuchtend violett)
Joghurt (Milch-/Pflanzenbasis)	3-8 % (sichtbare Beerenstücke + Ballaststoffe)	2-5 % (gleichmäßige Farbe + Geschmack)
Natürlicher Farbstoff (Lebensmittel)	Nicht geeignet (dunkle Farbe)	Hervorragend (leuchtend violett bei pH 3-5)
Kosmetik / Hautpflege	Gesichtsmasken, Seren (Anthocyan-Antioxidans)	Aufhellende Seren, Masken (Vitamin C + Anthocyan)

Mikrobiologische und Schadstoffstandards

Testparameter	Spezifikation
Gesamtkeimzahl (TPC)	≤ 10.000 KBE/g
Hefen und Schimmel	≤ 500 KBE/g
Coliforme	≤ 100 KBE/g
E. coli	Negativ
Salmonellen	Negativ
Schwermetalle (Blei)	≤ 0,1 ppm
Schwermetalle (Arsen)	≤ 0,05 ppm
Schwermetalle (Cadmium)	≤ 0,1 ppm
Schwermetalle (Quecksilber)	≤ 0,05 ppm
Aflatoxine	≤ 4 ppb (gesamt)
Pestizidrückstände	Nicht nachgewiesen

Zertifizierungen

Zertifizierung	Fruchtpulver	Saftpulver
Non-GMO Project Verified	✓	✓
Vegan	✓	✓
Glutenfrei	✓	✓
Koscher	✓	✓
Halal	✓	✓
ISO 22000	✓	✓

Anwendungen und Formulierungsrichtlinien

Anwendungsmatrix

Kategorie	Fruchtpulver	Saftpulver	Formulierungshinweise
RTD Beauty-Getränke	Mäßig (verleiht Körper, Ballaststoffe)	✓ Primärformat (sofort löslich, lebendige Farbe)	5–12 g/Portion; pH 3,0–5,0 für hellstes Violett; mit Kollagen, Vit. C, Hyaluronsäure kombinieren
Smoothie-Bowls und -Pulver	✓ Primär (Vollwert-Textur + Ballaststoffe)	✓ (Farbe + Geschmacksverstärkung)	Fruchtpulver sorgt für authentische Textur; Saftpulver verstärkt die Leuchtkraft
Granola- und Energieriegel	✓ Primär (Ballaststoffbinder + Omega-3-Samenöl)	✓ (Farbe + herbe Süße)	Fruchtpulver 5–15 % Gewicht; sichtbare Beerenpartikel + Gesundheits-Halo
Kapseln und Nahrungsergänzung	✓ Primär (Ballaststoffe + Samenöl + Anthocyane)	✓ (konzentrierte Anthocyane + Vit. C)	Fruchtpulver für Darm-/kognitive Positionierung; Saftpulver für Antioxidans-/Beauty-Positionierung
Gummis und Weichbonbons	Nicht geeignet (faserige Textur)	✓ Primärformat (sofort, glatt, herb)	pH 3,5–4,5 für lebendige Farbe + optimale Gummitextur; mit Pektin oder Gelatine kombinieren
Backwaren	✓ (erdige Süße + sichtbare Beerenstücke)	✓ (leuchtende Farbe, gleichmäßig verteilt)	Fruchtpulver bevorzugt für handwerkliche Bäckerei-Positionierung
Natürlicher Lebensmittelfarbstoff	Nicht geeignet (dunkle Farbe)	✓ Hervorragend (leuchtend violett, Clean-Label)	Ersetzt FD&C Red No. 3, Red No. 40, Blue No. 1 in Getränken, Süßwaren, Glasuren
Joghurt (Milch-/Pflanzenbasis)	✓ (sichtbare Beerentextur + Ballaststoffe)	✓ (einheitliche violette Farbe)	Fruchtpulver für griechischen Joghurt / pflanzliches Premium-Positionierung
Kosmetik / Hautpflege	✓ (Anthocyan-Antioxidans in Masken)	✓ (Vitamin C + Anthocyan-Aufhellung)	Saftpulver: sofortige Löslichkeit ermöglicht Kaltprozess-Kosmetik

Kategorie	Fruchtpulver	Saftpulver	Formulierungshinweise
Darmgesundheit / Präbiotische Mischungen	✓ Primär (Samenfasern + Polyphenol-Präbiotika)	Begrenzt (niedriger Ballaststoffgehalt)	Fruchtpulver: gut mit Probiotika, Inulin und resistenter Stärke kombinierbar

pH-Farb-Engineering-Leitfaden

pH-Bereich	Farbausdruck	Empfohlene Anwendungen
pH 2,0-3,5	Leuchtend helles Rot-Violett	Sportgetränke, fruchtige Erfrischungsgetränke, Gummis
pH 3,5-5,0	Leuchtend violett (optimal)	RTD Beauty-Getränke, Functional Waters, Vitaminbeutel
pH 5,0-6,0	Blau-violett / veilchenfarben	Kokoswasser, neutral-pH-Getränke (pH-Test erforderlich)
pH 6,5-7,0+	Tief blau-grün / trüb	Neutrale oder alkalische Formulierungen mit Brombeerfarbstoff vermeiden

Synergietipps

- **Mit Kollagenpeptiden (Schönheit von innen):** Beide Formate synergieren — das Vitamin C des Saftpulvers ist ein essentieller Cofaktor für die Kollagensynthese; Fruchtpulver fügt Anthocyan-Antioxidantenschutz gegen Kollagenabbau hinzu.
- **Mit Probiotika (Darm- + Gehirngesundheit):** Die Samenfasern des Fruchtpulvers liefern präbiotisches Substrat für nützliche Darmbakterien; Anthocyane modulieren die Darmmikrobiota.
- **Mit Omega-3 / Fischöl (Kognitive Unterstützung):** Das Samenöl des Fruchtpulvers enthält natürliches Omega-3 (ALA); die Kombination mit Brombeer-Anthocyanen adressiert komplementäre kognitive Unterstützungswege.
- **Mit Vitamin D + Kalzium (Knochengesundheit):** Die einzigartige Kombination von Vitamin K und Mangan in Brombeeren passt natürlich zu Vitamin D und Kalzium für eine umfassende Knochengesundheits-Positionierung.
- **Mit Açaí / Heidelbeere (Superfrucht-Mischungen):** Brombeeren ergänzen Açaí und Heidelbeeren in premium Superfrucht-Pulvermischungen und RTD-Getränken.

FAQ

F: Was ist der Unterschied zwischen Brombeer-Fruchtpulver und Brombeer-Saftpulver?

Brombeer-Fruchtpulver wird durch Niedertemperatur-Trocknung und Feinmahlung der ganzen Brombeere hergestellt — einschließlich Schale, Fruchtfleisch und Kerne. Es liefert die vollständige Nährstoffmatrix: hohe Ballaststoffe (~5 g/100 g), Samenöl reich an Omega-3/Omega-6, Vitamin C, Vitamin K und Mangan. Brombeer-Saftpulver wird aus kaltgepresstem Saft hergestellt, konzentriert und sprühgetrocknet — ergibt ein leuchtend violettes Pulver mit sofortiger Löslichkeit und konzentriert herb-süßem Geschmack.

F: Enthält Brombeer-Saftpulver Trägerstoffe?

Aufgrund des natürlichen Zuckergehalts von Brombeersaft kann eine geringe Menge Maltodextrin oder Tapiokastärke als Verarbeitungshilfe verwendet werden, um rieselfähige Pulvereigenschaften zu gewährleisten. Die vollständige Offenlegung von Trägerstofftyp und -anteil wird mit jedem Chargendatenblatt mitgeliefert.

F: Wie wirkt sich die Samenfaser im Fruchtpulver auf die Textur aus?

Die fein gemahlenen Brombeerkerne tragen zu einer angenehmen, authentischen Vollwertkost-Textur bei. Die Samenfasern bieten auch funktionelle Vorteile: unlösliche Ballaststoffe fördern die Darmmotilität, während Samenpolyphenole zusätzliche antioxidative Aktivität liefern.

F: Wie unterstützt Brombeere die kognitive Gesundheit über Antioxidans-Effekte hinaus?

Brombeer-Anthocyane gehören zu den wenigen Flavonoiden mit dokumentierter Blut-Hirn-Schranken-Permeabilität. Die Forschung zeigt Unterstützung der Neuroplastizität, Gedächtnisverbesserung bei älteren Menschen, Reduktion von Neuroinflammation und verbesserte neuronale Insulin-Signalgebung.

F: Wie verhält sich die Anthocyanfarbe bei verschiedenen pH-Werten?

pH 2,0–3,5: leuchtend rot-violett. pH 3,5–5,0: leuchtend violett (optimal). pH 5,0–6,0: blau-violett/veilchen. pH 6,5+: tief blau-grün/trüb — vermeiden. Hitze und Licht bauen Anthocyane ebenfalls ab.

F: Was macht die Vitamin-K + Mangan-Kombination einzigartig für die Knochengesundheit?

Brombeere ist eine der wenigen Früchte, die natürlich sowohl Vitamin K als auch Mangan liefert — zwei Nährstoffe, die synergistisch im Knochenstoffwechsel wirken: Vitamin K ist essentiell für die Synthese von Osteocalcin, das Kalzium an die Knochenmatrix bindet; Mangan ist Cofaktor für Enzyme, die Knorpel aufbauen und Osteoblasten vor oxidativem Stress schützen.

F: Wie sind die Lagerbedingungen und die Haltbarkeit?

Beide Formate haben eine Haltbarkeit von 24 Monaten. Fruchtpulver: in originaler Vakuumverpackung bei <25 °C lagern, nach Öffnung sofort wieder verschließen. Saftpulver: kühl, dunkel und trocken bei <20 °C lagern, vor UV-Licht schützen — Bernstein- oder undurchsichtige Verpackung empfohlen.

F: Wie sind MOQ und Versandoptionen?

Muster: 1 kg kostenlos (FedEx/UPS/EMS). Standardcharge: 25 kg pro Karton. Lieferzeit: 10–20 Werktage. Häfen: Qingdao oder Tianjin, China. Zahlung: D/A, D/P, L/C, T/T. DDP-Lieferung weltweit verfügbar.

Verpackung und Lagerung



Verpackungsspezifikationen

Verpackungstyp	Nettogewicht	Material
Standard-Karton	25 kg	Lebensmittelechter Wellpappkarton mit Innenliner

Verpackungstyp	Nettogewicht	Material
Alu-beschichteter Kraftbeutel	Auf Anfrage	Mehrschichtiges Kraftpapier mit Aluminiumbarriere (bevorzugt für lichtempfindliches Saftpulver)
Stickstoff-gespülter Beutel	Auf Anfrage	Sauerstoffabsorbierende Verpackung (am besten für Anthocyan-Farbretention)
Individuelle Verpackung	Auf Anfrage	Einzelhandelsgrößen, abgemessene Beutel oder kundenspezifische Verpackung

Lagerbedingungen

Parameter	Fruchtpulver	Saftpulver
Temperatur	< 25 °C (kühl, trocken)	< 20 °C (kühl; niedriger bevorzugt für Anthocyan-Retention)
Luftfeuchtigkeit	< 60 % RF	< 50 % RF (niedriger als Fruchtpulver; sprühgetrocknete Zuckermatrix hygroskopisch)
Licht	Dunkle Verpackung empfohlen (Anthocyane + Polyphenole lichtempfindlich)	Wesentlich: undurchsichtige oder Bernsteinverpackung (Anthocyanpigmente stark lichtempfindlich)
Geruch	Absorbiert starke Gerüche; verschlossen halten	Absorbiert starke Gerüche; verschlossen halten
Haltbarkeit	24 Monate	24 Monate
Spezieller Schutz	Vakuumversiegelte Originalverpackung	Stickstoff-gespülte Verpackung empfohlen; nach Öffnung sofort wieder verschließen

For more information, please visit our website:

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