

Himbeerpulver



Was ist Himbeerpulver?

Das Himbeerpulver von ORGANICWAY ist in zwei komplementären Formaten erhältlich, die das gesamte Spektrum der Lebensmittel- und Getränkeformulierung abdecken. Beide Produkte stammen von *Rubus idaeus* (Himbeere) und werden ohne Zusatzstoffe, ohne Trägerstoffe und ohne künstliche Inhaltsstoffe hergestellt.

Himbeerpulver (lyophilisierte ganze Frucht) wird aus ganzen Himbeeren — Fruchtfleisch, Schale und Kernen — hergestellt, die bei Temperaturen unter dem Gefrierpunkt gefriertrocknet und zu einem feinen Pulver micronisiert werden. Dieses Format bewahrt die vollständige Nährstoffmatrix der frischen Frucht, einschließlich Ballaststoffen, Samenölen und das gesamte Spektrum an Himbeerpolyphenolen. Ideal für Proteinriegel, Keto-Formulierungen, Backwaren und Nahrungsergänzungsmittel.

Himbeersaftpulver (sprühgetrocknet) wird aus kaltgepresstem Himbeersaft hergestellt, konzentriert und zu einem rieselfähigen Pulver sprühgetrocknet. Optimiert für sofortige Lösung in kaltem Wasser und maximale Farbtintensität, ist dieses Format ideal für RTD-Getränke, Konfekt, Instant-Trinkmischungen und Anwendungen, bei denen Lösungsgeschwindigkeit und visuelle Wirkung entscheidend sind.

Spezifikationen

Produktvergleich

Parameter	Himbeerpulver (lyophilisierte ganze Frucht)	Himbeersaftpulver (sprühgetrocknet)
Quelle	Ganze Himbeeren (Rubus idaeus)	Kaltgepresster Himbeersaft
Verarbeitung	Gefriertrocknung + Micronisierung bei niedriger Temperatur	Kaltpressung + Konzentration + Sprühtrocknung
Anthocyangehalt	≥8 %	≥5 %
Ellagsäuregehalt	≥3 %	≥2 %
Ballaststoffe	≥15 %	≤2 %
ORAC-Wert	≥20.000 µmol TE/g	≥25.000 µmol TE/g
Natürliche Zucker	Fructose + Glucose (~24 g/100 g)	≥75 % (überwiegend Fructose)
Vitamin C	≥25 mg/100 g	≥20 mg/100 g
Feuchtigkeit	≤6 %	≤4 %
Asche	≤3 %	≤2 %
Partikelgröße (D90)	≤120 µm	≤60 µm
Löslichkeit	Teilweise — am besten in Matrix dispergiert	Sofort in kaltem Wasser
Farbe	Tiefes Rubinrot (mit feinen Kernen)	Helles Rosa-Rot (lebendig)
pH (10 % Lösung)	3,2–3,8	2,8–3,5
GI (Glykämischer Index)	32	Höher (≥75 g Zucker/100 g)
Haltbarkeit	24 Monate (versiegelt, kühl, trocken)	18–24 Monate (versiegelt, kühl, trocken)
Keto-freundlich	Ja	Nicht empfohlen

Anthocyanin-Profil — Typische HPLC-Zusammensetzung

Verbindung	Pulver aus ganzer Frucht	Saftpulver	Aroma- & Farbbeitrag
Cyanidin-3-sophorose	40–50 %	35–45 %	Tiefes Rubinrot
Cyanidin-3-glucoside	20–30 %	25–35 %	Rotviolett
Cyanidin-3-rutinoside	10–15 %	15–20 %	Helles Rot
Pelargonidin-Derivate	5–10 %	5–15 %	Orange-rote Tönung
Cyanidin-3-arabinoside	3–8 %	3–5 %	Minderer Farbstoff

Hinweis zur Farbe: Das Pulver aus der ganzen Frucht erzeugt eine tiefe rubin/burgunderrote Farbe durch Samenengerbstoffe und Schalenpigmente. Das Saftpulver erzeugt ein helleres, lebendigeres rosa-rot durch die Konzentration freier Anthocyanpigmente ohne Sameninterferenz.

Ellagitannin- & Polyphenol-Profil

Verbindung	Pulver aus ganzer Frucht	Saftpulver	Bedeutung für die Gesundheit
Sanguin H-6	60-70 % der Ellagitannine	20-30 %	Starkes Antioxidans; entzündungshemmend
Lambertianin C	20-30 %	10-20 %	Synergistisch mit Anthocyanen
Freie Ellagsäure	5-15 %	50-70 % (konzentriert)	Antikarzinogen; UV-schützend

Beide Formen enthalten Ellagitannine, die von der Darmmikrobiota in Urolithine (Urolithin A und B) umgewandelt werden — Verbindungen mit gut dokumentierten entzündungshemmenden, antikarzinogenen und mitochondrialen (Mitophagie) Gesundheitseffekten. (Nutrients 2021, Molecules 2019, Frontiers in Nutrition 2020)

Schwermetalle & Kontaminanten

Test	Spezifikation	Test	Spezifikation
Blei (Pb)	≤0,1 mg/kg	Patulin (Mykotoxin)	≤10 ppb
Cadmium (Cd)	≤0,05 mg/kg	Pestizidrückstände	500+ Stoffe — ND
Arsen (As)	≤0,05 mg/kg	—	—

Mikrobiologische Grenzwerte

Test	Spezifikation
Gesamtkeimzahl	≤10.000 KBE/g
Hefen und Schimmelpilze	≤100 KBE/g
E. coli	Negativ (<3 MPN/g)

Test	Spezifikation
Salmonella	Negativ / 25 g

Regulatorischer Status

Markt	Status
USA	GRAS — Lebensmittelzutat, keine Vorabgenehmigung erforderlich. Anthocyane als natürlicher Farbstoff zugelassen (CI 52000 / E 163)
EU	Lebensmittelzutat + natürlicher Farbstoff (E 163 — Anthocyane).
Japan / FOSHU	Als Lebensmittelzutat zugelassen
China (GB)	Als Lebensmittelzutat zugelassen; Anthocyanextrakte unter GB 2760-2014 (Kategorie natürlicher Farbstoff)
Codex Alimentarius	Als allgemeine Lebensmittelzutat zugelassen

Zertifizierungen

Zertifizierung	Lyophilisierte ganze Frucht	Saftpulver	Ausstellende Stelle
Non-GMO Project Verified	☐	☐	Non-GMO Project
Vegan	☐	☐	Unabhängige Vegan-Zertifizierungsstelle
Glutenfrei	☐	☐	GFCO oder gleichwertig
Häufige Lebensmittelallergene	Keine angegeben	Keine angegeben	—

Jede Lieferung umfasst: Analysezertifikat (COA), Non-GMO-Verifizierungszertifikat, Technisches Datenblatt (TDS) und Sicherheitsdatenblatt (SDS).

Anwendungen & Verwendung

Anwendungsleitfaden

Anwendung	Empfohlenes Format	Typisches Einsatzniveau	Hinweise
Proteinriegel & Energy Bites	Lyophilisierte ganze Frucht	10-20 % p/p	Ballaststoffe geben Volumen und Textur; Säure balanciert Bitterkeit des Süßstoffs
Keto- & Low-Carb-Snacks	Lyophilisierte ganze Frucht	5-15 %	GI=32; Ballaststoffe verdünnen Netto-Kohlenhydrate; säuerlicher Geschmack ergänzt Keto-Formeln
RTD-Getränke (klar)	Saftpulver	2-5 % p/p	Sofortige Lösung; lebendige rosafarbene Farbe; intensiver Geschmack
RTD-Getränke (undurchsichtig/milchig)	Beide Formate	1-3 %	Farb- + Aromabeitrag
Instant-Drink-Mixe	Saftpulver	3-8 %	Sofortige Kaltwasserlöslichkeit; Einzelportions-Sticks
Proteinpulver	Lyophilisierte ganze Frucht	2-5 %	Ballaststoffergänzung; säuerlicher Kontrast; Antioxidansprofil
Backwaren (Muffins, Kekse)	Lyophilisierte ganze Frucht	5-15 %	Authentizität der ganzen Frucht; Ballaststoffe; natürliche Rubinfarbe
Gefrorene Desserts (Eis, Sorbet)	Beide Formate	5-15 %	Geschmack; Farbe; Funktions-Claim
Konfekt (Gummis, Schokolade)	Saftpulver	10-25 %	Intensive Farbe; konzentrierter Geschmack; löst sich in heißem Zuckersirup
Joghurt (milchbasiert oder pflanzlich)	Beide Formate	2-5 %	Aromawirbel; Farbe; Antioxidans-Claim
Soßen & Glasuren	Saftpulver	0,5-2 %	Natürliche Säure; lebendige Farbe; Aromatiefe
Nahrungsergänzungsmittel (Kapseln)	Lyophilisierte ganze Frucht	500-1 000 mg/Kapsel	Ellagsäure + Anthocyaninhalt; Stoffwechselgesundheits-Claim
Babyfood & Kleinkindersnacks	Lyophilisierte ganze Frucht	3-5 %	Ballaststoffanreicherung; Clean-Label-Zutat; natürliche Quelle
Trockenmischungen (Haferflocken, Müsli)	Beide Formate	5-10 %	Geschmack; Farbe; Unterstützung von Nährstoff-Claims

Das richtige Format wählen

Wählen Sie das Himbeerpulver (lyophilisierte ganze Frucht), wenn Sie benötigen:

- Ballaststoffe (≥ 15 %) für „hoher Ballaststoffgehalt“-Aussagen oder strukturelle Textur
- Authentizität der ganzen Frucht und natürliche Positionierung („enthält echte Himbeerkerne“)
- Ellagitannin-Profil für Marketingaussagen zu Hautgesundheit oder UV-Schutz
- Niedrigerer Zuckergehalt und günstiger GI (32) für Keto- und Proteinriegel-Anwendungen
- Maximaler Ellagsäuregehalt (≥ 3 %) für Nahrungsergänzungs- und Nutrazeutika-Formulierungen
- Natürliche Farbe mit Tiefe — tiefes Rubin/Burgunder mit feiner Samenstruktur

Wählen Sie das Himbeersaftpulver (sprühgetrocknet), wenn Sie benötigen:

- Sofortige Lösung in kaltem Wasser — kein Rühren, keine Agitation erforderlich
- Maximale Farbtintensität und Leuchtkraft — lebendiges Rosa/Rot für visuelle Wirkung bei Getränken und Konfekt
- Hoher ORAC-Wert pro Gewicht (≥ 25.000 $\mu\text{mol TE/g}$) für Antioxidans-Potenz-Aussagen
- Fructose-betonte Süßung für beerige Note in Getränken
- Klare oder leicht gefärbte Getränkeanwendungen ($D_{90} \leq 60 \mu\text{m}$ = kein Sediment)
- Maximaler Komfort für Einzelportionen und Instant-Getränke

Formulierungshinweise

Farbstabilität:

- Anthocyane zersetzen sich deutlich über 70°C . Für maximale Farberhaltung in pasteurisierten Getränken die Pulver nach der Pasteurisierung hinzufügen oder HTST-Verfahren verwenden.
- Die Farbe verschiebt sich mit dem pH-Wert: rot (pH 1–3) → violett (pH 4–6) → blau (pH 7+). Beide Formate behalten im für Beerengetränke typischen pH-Bereich 2,8–3,8 eine ausgezeichnete rote Farbe.
- UV-Licht baut Anthocyane innerhalb von 24 Stunden um 20–40 % ab. Für Einzelhandelsprodukte undurchsichtige Verpackung verwenden.

Oxidativer Schutz:

- Luftzutritt in Lösung verursacht Braunfärbung. Ascorbinsäure (Vitamin C, 50–200 ppm) oder Rosmarinextrakt (50–100 ppm) als Co-Additive zugeben. Vitamin C hat zudem einen synergistischen stabilisierenden Effekt auf Anthocyanpigmente.

Kombination beider Formate:

- Kombinieren Sie gefriergetrocknetes Pulver aus der ganzen Frucht + Saftpulver für einen mehrschichtigen Beereneffekt: Faser und Textur (ganze Frucht) + sofortige Farbe und Geschmackskick (Saftpulver).
- Beide Formate mischen sich gut mit Bio-Erythrit, Allulose und Stevia für keto-freundliche beerenfruchtige Produkte.

FAQ

Q: Was ist der Unterschied zwischen Himbeerpulver (gefriertrocknet) und Himbeersaftpulver (sprühgetrocknet)?

A: Diese beiden Produkte erfüllen sehr unterschiedliche Formulierungsbedürfnisse, obwohl sie denselben Himbeerursprung teilen. Das Himbeerpulver (lyophilisierte ganze Frucht) behält die komplette Frucht — Fruchtfleisch, Schale und Kerne — durch Gefriertrocknung. Schlüsselvorteile: ≥ 15 % Ballaststoffe, ≥ 8 % Anthocyane, ≥ 3 % Ellagsäure, GI=32 und die natürliche Tiefe der ganzen Frucht. Ideal für Proteinriegel, Keto-Snacks, Backwaren und jede Anwendung, wo Ballaststoffgehalt, Textur oder Whole-Food-Marketing wichtig sind. Das Himbeersaftpulver (sprühgetrocknet) besteht nur aus kaltgepresstem Saft, ohne Faser oder Kerne. Schlüsselvorteile: sofortige Kaltwasserlöslichkeit, lebendige Farbe, intensiver Geschmack und höchster ORAC-Wert (≥ 25.000 $\mu\text{mol TE/g}$). Ideal für RTD-Getränke, Konfekt, Instant-Drink-Mixe und Anwendungen, bei denen visuelle Wirkung und Lösungsgeschwindigkeit entscheidend sind.

Q: Eignen sich diese Produkte für vegane, glutenfreie und allergenfreie Formulierungen?

A: Ja. Beide Produkte bestehen aus Himbeeren — sonst nichts. Sie enthalten keine tierischen Inhaltsstoffe, keine glutenhaltigen Getreide und keine der „Großen 8“ Hauptnahrungsmittelallergene (Milch, Eier, Fisch, Schalentiere, Baumnüsse, Erdnüsse, Weizen, Soja). Beide sind zertifiziert glutenfrei und verifiziert vegan. Bitte mit ORGANICWAY klären, ob dedizierte allergenfreie Produktionslinien für Ihre

Compliance-Anforderungen verfügbar sind.

Q: Wie lange ist die Haltbarkeit und wie sollten die Produkte gelagert werden?

A: Beide Produkte haben eine Haltbarkeit von 18–24 Monaten ab Herstellungsdatum, wenn sie versiegelt an einem kühlen (≤ 25 °C), trockenen Ort ohne direkte Lichtstrahlung gelagert werden. Für maximale Anthocyanretention lagern Sie nach Möglichkeit bei ≤ 15 °C. Nach dem Öffnen in einen luftdichten Behälter mit Trockenmittel umfüllen. Anthocyane bauen sich unter UV-Licht schnell ab (20–40 % Verlust innerhalb von 24 Stunden direkter Sonneneinstrahlung) und in feuchter Umgebung. Stickstoffgespülte Verpackung ist für Großbestellungen verfügbar.

Q: Können diese Produkte als natürliche Farbstoffe in Lebensmitteln und Getränken verwendet werden?

A: Ja — beide Produkte fungieren als natürliche Lebensmittelfarbstoffe (EU-Klassifizierung E 163 — Anthocyane). Die Anthocyanfarbe reagiert jedoch empfindlich auf einige Bedingungen: Hitze: baut sich deutlich über 70 °C ab — verwenden Sie HTST-Pasteurisierung oder fügen Sie die Farbe nach der Pasteurisierung hinzu. pH: Farbe wechselt von rot (pH 1–3) über violett (pH 4–6) zu blau (pH 7+). Licht: UV baut die Farbe schnell ab — undurchsichtige Einzelhandelsverpackung verwenden. Oxidation: Luft verursacht Braunfärbung — Ascorbinsäure (50–200 ppm) als Stabilisator zugeben. Das Saftpulver-Format liefert die intensivste und lebendigste rosarote Farbe; das gefriergetrocknete...

Q: Welches Format ist am besten für Keto- oder Low-Carb-Produkte?

A: Das Himbeerpulver (lyophilisierte ganze Frucht) eignet sich gut für Keto-Produkte. Mit $GI=32$ und ≥ 15 % Ballaststoffen wird der Netto-Kohlenhydrateffekt deutlich verdünnt. Bei einer typischen Einarbeitung von 5–15 % in Lebensmittelanwendungen liefert es etwa 1,2–3,6 g Netto-Kohlenhydrate pro 100 g Fertigprodukt. Der säuerliche Himbeergeschmack gleicht zudem die Bitterkeit von Stevia oder Erythrit in zuckerfreien Formulierungen wirksam aus. Das Himbeersaftpulver (sprühgetrocknet) wird für strikte Keto- oder sehr kohlenhydratarme Produkte nicht empfohlen. Mit ≥ 75 g natürlichen Zuckern pro 100 g und ≤ 2 g Ballaststoffen liefert es etwa...

Q: Gibt es klinische Studien, die die gesundheitlichen Vorteile von Himbeerextrakt stützen?

A: Mehrere gut dokumentierte gesundheitliche Vorteile von Himbeeranthocyanen und Ellagitanninen werden durch Peer-Review-Studien gestützt: Stoffwechselgesundheit: Klinische Studien (Nutrients 2021) zeigen, dass Himbeeranthocyane die postprandialen Blutglukosespitzen bei Verzehr mit Kohlenhydraten um etwa 30 % senken. Haut/UV-Schutz: Ellagsäure (≥ 3 % im gefriergetrockneten Format) hemmt

kollagenase- und MMP-Enzyme, die durch UV-Exposition induziert werden. Antioxidative Kapazität: Beide Formate bieten ORAC-Werte aus der höchsten Klasse gängiger Lebensmittelzutaten (≥ 20.000 – 25.000 $\mu\text{mol TE/g}$). Darmgesundheit/Zellgesundheit: Ellagitannine werden...

Q: Kann ich beide Formate zusammen in einer Formulierung verwenden?

A: Ja — viele Premium-Formulierungen verwenden beide Formate gemeinsam, um die komplementären Stärken zu nutzen. Das gefriergetrocknete Pulver aus der ganzen Frucht liefert Faser, Textur und Whole-Food-Authentizität; das Saftpulver liefert sofortige Farbe und Geschmacksauflösung. Ein typisches Verhältnis liegt bei 2:1 bis 4:1 (ganze Frucht : Saftpulver), je nachdem, ob Faser und Textur oder Farbe und Sofortgeschmack die primären Ziele sind.

Q: Welche Dokumentation liegt jeder Lieferung bei?

A: Jede Lieferung umfasst: Analysezertifikat (COA): chargenspezifische Ergebnisse für Anthocyan-Assay, Ellagsäure (HPLC-DAD), Ballaststoffe, Feuchtigkeit, Asche, pH, Partikelgröße (D90), Schwermetalle, Patulin, Pestizidrückstände und Mikrobiologie. Technisches Datenblatt (TDS): vollständige Spezifikationen und Handhabungshinweise. Sicherheitsdatenblatt (SDS): GHS-konforme Sicherheitsinformationen. Non-GMO-Project-Verifizierung: dokumentiert pro Charge. Ursprungsland-Erklärung: China. Kontaktieren Sie den Vertrieb für den Zeitplan der Koscher- und Halal-Zertifizierung.

Verpackung und Lagerung



Verfügbare Verpackungen

Gebindegröße	Material	Lyophilisierte ganze Frucht	Saftpulver	MOQ
--------------	----------	-----------------------------	------------	-----

1 kg	Beutel aus Aluminiumfolie mit PE-Auskleidung	☐	☐	Test
5 kg	Fass mit lebensmittelechter PE-Auskleidung	☐	☐	Standard
10 kg	Fass mit lebensmittelechter PE-Auskleidung	☐	☐	Standard
20 kg	Big Bag / Faserfass	☐	☐	Kommerziell
Individuell	Big Bag / individuell	Kontakt	Kontakt	Kommerziell

Alle Verpackungsmaterialien entsprechen den EU-Verordnungen 10/2011 und den FDA-21-CFR-Vorschriften für Lebensmittelkontakt. Für Großbestellungen ist das Spülen mit Stickstoff erhältlich, um die Anthocyanstabilität während Lagerung und Transport zu maximieren.

Lagerbedingungen

- Temperatur: ≤25 °C (≤15 °C bevorzugt für maximale Anthocyanretention)
- Relative Luftfeuchtigkeit: ≤55 % rF
- Licht: Vor UV schützen — Anthocyane bauen sich innerhalb von 24 Stunden direkter Sonneneinstrahlung um 20–40 % ab
- Verschluss: Stets luftdicht verschlossen halten; beide Formate sind hygroskopisch
- Nach dem Öffnen: In luftdichten Behälter mit Trockenmittel umfüllen; innerhalb von 6 Monaten verbrauchen
- Pulver nicht einfrieren (Feuchtigkeitseintrag beim Auftauen verursacht Verklumpung und Qualitätsverlust)

For more information, please visit our website:

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