

Mango-Pulver



Was ist Mango-Pulver?

Das Mango-Pulver fängt die sonnendurchflutete Süße und tropische Nährstoffkraft von *Mangifera indica* — einer der weltweit beliebtesten Früchte — in zwei komplementären Pulverformen ein, die für vielseitige Lebensmittel-, Getränke- und Nahrungsergänzungsanwendungen konzipiert sind. Ausschließlich von Mangos aus regenerativen tropischen Farmen stammend, durchlaufen beide Formen eine sanfte Niedrigtemperatur-Verarbeitung, um empfindliche Bioaktivstoffe zu bewahren.

Mango-Pulver — ganze Frucht, gefriertrocknet

Das Mango-Pulver wird durch Gefriertrocknung der ganzen Frucht — einschließlich Fruchtfleisch und Schale — und anschließendes präzises Kryo-Mahlen zu einem feinen, frei fließenden Pulver hergestellt. Dieser Ganzfrucht-Ansatz bewahrt die vollständige Nährstoffmatrix der Mango, einschließlich Ballaststoffen ($\geq 12\%$), Beta-Carotin (≥ 3 mg/100 g), Vitamin C (≥ 150 mg/100 g) und natürlich vorkommenden Verdauungsenzymen wie Amylase und Protease. Das Pulver zeigt den charakteristischen reich tropischen, authentisch süßen Mangengeschmack und liefert einen ORAC-Wert von $\geq 8\,000$ $\mu\text{mol TE/g}$. Durch seinen Ballaststoffgehalt wirkt dieses Pulver als natürlicher Texturmodifikator, der bis zu dreifach seinem Gewicht an Wasser aufnehmen kann, um die Feuchtigkeitsretention in Lebensmittelformulierungen zu verbessern.

Mango-Saftpulver — konzentriertes Aroma-Essen

Das Mango-Saftpulver wird durch Kaltpressung frischen Mangosaftes hergestellt, anschließend konzentriert und durch Niedrigtemperatur-Sprühtrocknung in ein feines Pulver überführt. Dieser Prozess liefert eine intensiv konzentrierte Manganessenz mit Beta-Carotin ≥ 2 mg/100 g, Vitamin C ≥ 100 mg/100 g und ≥ 80 % natürlichen Zuckern. Das Pulver bietet eine 100 % sofortige Kaltwasserlöslichkeit und eignet sich ideal für klare Getränke und Anwendungen mit glatter, partikelfreier Textur. Es wird besonders geschätzt für die natürliche Färbung — es verleiht einen schönen orange-gelben Ton — und für die Verstärkung der Maillard-Reaktion beim Bräunen in Backwaren.

Gemeinsame Qualitätsgrundlage

Beide Formen sind Non-GMO-Project-zertifiziert und werden ohne Schwefeldioxid, Konservierungsstoffe, künstliche Farbstoffe, Aromen oder Trägerstoffe verarbeitet. Sie sind natürlicherweise allergenfrei, glutenfrei und vegan. Mit einer geringen glykämischen Auswirkung (GI 40-50 gegenüber 65 bei Haushaltszucker) bieten beide Formen eine sauberere Süßungsalternative für gesundheitsbewusste Formulierungen.

PHYSIKALISCHE UND CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Spezifikationsvergleich der beiden Formen

Parameter	Mango-Pulver (ganze Frucht)	Mango-Saftpulver
Lateinischer Name	Mangifera indica	Mangifera indica
Quelle	100 % ganze Mango (Schale + Fruchtfleisch)	100 % Mangosaft
Verarbeitung	Gefriertrocknung + Kryo-Mahlen	Kaltpressung + Konzentration + Sprühtrocknung
Beta-Carotin	≥ 3 mg/100 g	≥ 2 mg/100 g
Vitamin C	≥ 150 mg/100 g	≥ 100 mg/100 g
Enzyme	Aktive Amylase & Protease	Hitzedeaktiviert
Ballaststoffe	≥ 12 %	≤ 2 %
Natürliche Zucker	Ausgewogene Fructose/Glucose/Saccharose	≥ 80 % (überwiegend Fructose)
Feuchte	≤ 5 %	≤ 3 %
Partikelgröße D90	≤ 120 μm	≤ 60 μm
Aroma	Reich tropisch, süß, authentisch	Konzentrierte Manganessenz, 10x Intensität

Parameter	Mango-Pulver (ganze Frucht)	Mango-Saftpulver
Löslichkeit	Teilweise (für Dispersion geeignet)	100 % sofortige Kaltwasserlöslichkeit
ORAC-Wert	≥8 000 µmol TE/g	≥6 000 µmol TE/g
GI-Index	40-50	40-50
Haltbarkeit	24 Monate	24 Monate
Lagerung	Kühl, trocken (<24 °C/75 °F), versiegelt	Kühl, trocken (<24 °C/75 °F), versiegelt

Wichtigste Bioaktivstoffe

Verbindung	Funktion	Mango-Pulver	Mango-Saftpulver
Beta-Carotin	Vorstufe von Vitamin A; Augen- und Hautgesundheit	≥3 mg/100 g	≥2 mg/100 g
Vitamin C	Antioxidans; Immunstützung	≥150 mg/100 g	≥100 mg/100 g
Mangiferin	Antioxidans; entzündungshemmend	Vorhanden	Vorhanden
Quercetin	Antioxidative Synergie	Vorhanden	Vorhanden
Amylase	Verdauungsenzym (Kohlenhydratabbau)	Aktiv	Deaktiviert
Protease	Verdauungsenzym (Proteinabbau)	Aktiv	Deaktiviert
Ballaststoffe	Verdauungsgesundheit, Textur	≥12 %	≤2 %
Zink	Immunstützung	≥2 mg/100 g	Vorhanden

MIKROBIOLOGISCHE UND SCHADSTOFFNORMEN

Parameter	Spezifikation	Prüfmethode
Gesamtkeimzahl (TPC)	≤100.000 KBE/g	ISO 4833
Hefen und Schimmelpilze	≤1.000 KBE/g	ISO 21527
Koliforme	≤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
Aflatoxin B1	<1 ppb	HPLC-FLD
Pestizidrückstände	500+ Rückstände nicht nachgewiesen	LC-MS/MS, GC-MS

Parameter	Spezifikation	Prüfmethode
Schwefeldioxid (SO ₂)	Nicht verwendet	Interne Verifizierung

ZERTIFIZIERUNGEN

Zertifizierung	Status	Ausstellende Stelle
Non-GMO Project Verified	✓ Verifiziert	Non-GMO Project
Vegan	✓ Verifiziert	Eigene Erklärung
Glutenfrei	✓ Verifiziert	Drittlabor
Allergenfrei	✓ Verifiziert	FARRP / Hausintern
Koscher	✓ Auf Anfrage erhältlich	Zertifizierungsstelle
Halal	✓ Auf Anfrage erhältlich	Zertifizierungsstelle
ISO 22000	✓ Konform	Bureau Veritas / SGS
HACCP	✓ Konform	Fremdaudit

ANWENDUNGEN UND GEBRAUCHSRICHTLINIEN

Anwendungsmatrix der beiden Formen

Anwendung	Mango-Pulver	Mango-Saftpulver
Smoothie-Bowls	✓ Hervorragend (Nährstoffbasis, 15-25 %)	✓ Gut (Aromaverstärker)
Snackriegel / Energieriegel	✓ Hervorragend (Ballaststoffboost, 10-20 %)	✓ Gut (Fruchtriegel, 10-15 %)
Gewürzmischungen	✓ Hervorragend (süß-würzige Marinaden, 5-8 %)	△ Eingeschränkt
Gesichtspflege / Kosmetik	✓ Hervorragend (Peeling- und Aufhellungsmaske, 10-15 %)	△ Eingeschränkt
Funktionelle Getränke	✓ Gut (trübes Getränk, 3-7 %)	✓ Hervorragend (Instantgetränke, 3-7 %)
Süßwaren	✓ Gut (natürliche Farbe, 10-20 %)	✓ Hervorragend (Fruchtgummis, 15-30 %)
Milchalternativen	✓ Gut	✓ Hervorragend (Aromatisierung pflanzlicher Joghurts, 1-3 %)

Anwendung	Mango-Pulver	Mango-Saftpulver
Babyfood	✓ Gut (Ballaststoffe)	✓ Hervorragend (Vitaminanreicherung, 2-5 %)
Backwaren	✓ Gut (Textur, natürliche Farbe)	✓ Hervorragend (Verstärkung der Maillard-Reaktion)
Frühstückscerealien	✓ Gut (Nährstoffe + Aroma)	✓ Gut (Aromabeschichtung)
Kapseln / Tabletten	Hohes Volumen erforderlich	Hoher Zuckergehalt

Formulierungsrichtlinien

Für Mango-Pulver (ganze Frucht):

- Optimale Einarbeitungsrate: 10-25 % je nach Anwendung
- Der Ballaststoffgehalt liefert Textur und Feuchtigkeitsretention; nimmt bis zu 3x sein Gewicht an Wasser auf
- Aktive Verdauungsenzyme (Amylase und Protease) bieten funktionelle Verdauungsgesundheitsaussagen
- Die natürliche orange-gelbe Farbe eignet sich für lebendige Lebensmittelfärbung
- Idealerweise mit anderen tropischen Früchten (Ananas, Kokosnuss) oder Kakao für Aromakomplexität kombiniert

Für Mango-Saftpulver:

- Optimale Einarbeitungsrate: 1-30 % je nach Anwendung
- Die 100 % sofortige Kaltwasserlöslichkeit macht sie ideal für klare und halbklaare Getränke
- Das konzentrierte Aroma ist etwa 10x intensiver als frische Mango
- Bietet natürliche orange-gelbe Färbung ohne künstliche Farbstoffe
- Verstärkt die Maillard-Reaktion bei Keksen, Crackern und Backsnacks

Hinweise zur Stabilität:

- Beide Formen: in luftdichter Verpackung unter 24 °C (75 °F), fern von Feuchtigkeit und direkter Sonneneinstrahlung lagern

- Beta-Carotin ist lichtempfindlich; sauerstoffbarriere Verpackung ist entscheidend, um Abbau zu verhindern
- Aktive Enzyme im Mango-Pulver gewährleisten Lagerstabilität bei empfohlenen Lagerbedingungen
- Haltbarkeit: 24 Monate ab Produktionsdatum bei sachgerechter Lagerung

FAQ

Q: Welches sind die wichtigsten nährstoffbezogenen Vorteile von Mango-Pulver?

A: Beide Mango-Pulver-Formen sind reich an Vitamin C (einem potenten Antioxidans und Immunverstärker) und Beta-Carotin (im Körper zu Vitamin A umgewandelt, unterstützt Augen- und Hautgesundheit). Sie enthalten zudem weitere Antioxidantien wie Mangiferin und Quercetin, die synergistisch gegen oxidativen Stress wirken. Mango-Pulver liefert zusätzlich Ballaststoffe ($\geq 12\%$) und natürlich vorkommende Verdauungsenzyme (Amylase und Protease), die die Verdauung von Kohlenhydraten und Proteinen unterstützen.

Q: Worin unterscheiden sich die beiden Mango-Pulver-Formen in Löslichkeit und Anwendung?

A: Mango-Pulver, das Ballaststoffe der ganzen Frucht enthält, hat eine geringere Löslichkeit und eignet sich am besten für Anwendungen, die Dispersion und Vollwertzutaten erfordern — wie Smoothie-Bowls, Backwaren und Snackriegel, bei denen Textur und Ballaststoffgehalt geschätzt werden. Mango-Saftpulver bietet eine überlegene Löslichkeit mit 100 % sofortiger Kaltwasserauflösung und eignet sich ideal für klare Getränke, Supplements und Anwendungen mit glatter, partikelfreier Textur und intensivem tropischen Mangengeschmack.

Q: Wie lauten Haltbarkeit und empfohlene Lagerbedingungen für Großbestellungen?

A: Sowohl Mango-Pulver als auch Mango-Saftpulver haben eine Haltbarkeit von 24 Monaten ab Produktionsdatum. Lagern Sie an einem kühlen, trockenen Ort unter 24 °C (75 °F), geschützt vor direkter Sonneneinstrahlung und Feuchtigkeit, in original versiegelter Verpackung. Eine ordnungsgemäße Versiegelung ist wesentlich, um Feuchtigkeitsaufnahme zu verhindern und Qualität sowie Farbintensität zu bewahren. Sauerstoffbarriere-Verpackung ist entscheidend, um Beta-Carotin vor Oxidation zu

schützen.

Q: Sind Ihre Mango-Pulver frei von zugesetztem Zucker oder künstlichen Inhaltsstoffen?

A: Ja. Beide Mango-Pulver werden ohne zugesetzten Zucker, künstliche Süßungsmittel, künstliche Farbstoffe, künstliche Aromen oder Konservierungsstoffe verarbeitet. Die ≥ 80 % natürlichen Zucker im Mango-Saftpulver stammen ausschließlich aus dem konzentrierten Mangosaft selbst. Dies gewährleistet einen wirklich Clean-Label-Inhaltsstoff, der für Premium-Formulierungen geeignet ist.

Q: Kann Mango-Pulver als natürlicher Lebensmittelfarbstoff verwendet werden?

A: Absolut. Beide Pulver — insbesondere Mango-Saftpulver — liefern einen schönen orange-gelben Ton und machen sie zu hervorragenden natürlichen Farbstoffen für eine breite Palette von Lebensmittel- und Getränkeprodukten. Der Beta-Carotin-Gehalt liefert sowohl Nährwert als auch lebendige Färbung und stimmt perfekt mit Clean-Label-Trends bei natürlicher Lebensmittelfärbung überein.

Q: Enthält Mango-Pulver Allergene oder Gluten?

A: Nein. Mango-Pulver und Mango-Saftpulver sind natürlicherweise allergenfrei und glutenfrei. Sie sind zudem Non-GMO-Project-zertifiziert und vegan, was sie für eine breite Palette von Ernährungspräferenzen und Clean-Label-Formulierungen geeignet macht, die auf Verbraucher mit Allergien, Zöliakie oder Glutenempfindlichkeit abzielen.

Q: Was macht die Mango-Pulver-Verarbeitung von ORGANICWAY einzigartig?

A: ORGANICWAY setzt zwei sanfte Verarbeitungsmethoden ein, um die ernährungsphysiologische Integrität zu bewahren: (1) Die Gefriertrocknung bei Temperaturen unter 42 °C schützt hitzeempfindliche Vitamine (insbesondere Vitamin C und Beta-Carotin) und entzieht gleichzeitig die Feuchtigkeit; (2) Die Niedrigtemperatur-Sprühtrocknung konzentriert den Mangosaft, ohne thermosensitive Verbindungen abzubauen. Die sauerstoffbarriere Verpackung schützt Beta-Carotin zusätzlich vor Abbau während der Lagerung. Zudem stammen unsere Mangos aus regenerativen tropischen Farmen, die « hässliche » Mangos aufwerten, Lebensmittelabfall reduzieren und nachhaltige Landwirtschaft fördern.

Q: Wie lauten Mindestbestellmenge und Lieferzeit?

A: Musterbestellungen beginnen ab 5 kg. Großbestellungen erfordern mindestens 25 kg pro Form. Die Standard-Produktionszeit beträgt 10–20 Tage ab Auftragsbestätigung. Sowohl Mango-Pulver als auch

Mango-Saftpulver sind mit individuellen Brix-Spezifikationen (70–85°) für das Saftpulver und einer Geschmacksprofil-Anpassung (süß oder herb) für das Mango-Pulver erhältlich. Kostenlose Muster sind über FedEx, UPS oder EMS erhältlich.

VERPACKUNG UND LAGERUNG



Standard-Verpackungsoptionen

Gebindegröße	Material	Einheiten/Palette
25 kg	Lebensmittelfaserfass / Karton mit PE-Innenauskleidung	40 Fässer oder Kartons/Palette
10 kg	Lebensmittelpulverkarton mit PE-Innenauskleidung	80 Kartons/Palette
5 kg	Reißverschlussbeutel aus Folie (für Muster)	200 Beutel/Palette
1 kg	Reißverschlussbeutel aus Folie	Individuelle Vereinbarung

Lagerbedingungen

Parameter	Spezifikation
Temperatur	Kühl, trocken (<24 °C / 75 °F)
Feuchte	≤60 % relative Luftfeuchtigkeit
Verpackung	Luftdicht, sauerstoffbarriere, feuchtigkeitsbeständig, original versiegelt
Haltbarkeit	24 Monate ab Produktionsdatum
Licht	Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen (entscheidend für die Beta-Carotin-Erhaltung)

For more information, please visit our website:

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