

Orangenzpulver



Was ist Orangenzpulver?

Orangenzpulver bietet zwei spezialisierte Formate, die für unterschiedliche Formulierungsbedürfnisse entwickelt wurden: Orangenzpulver (ganze Frucht) und Orangensaftpulver (Saftkonzentrat). Beide liefern die frische, belebende Zitrusernährung, die Verbraucher mit frischen Orangen verbinden — praktisch formatiert für die nahtlose Integration in Nahrungsergänzungsmittel, funktionelle Lebensmittel und Getränke.

Ganze Frucht: Orangenzpulver

Unser Orangenzpulver wird aus der vollständigen Orange, einschließlich Schale und Fruchtfleisch, mithilfe eines fortschrittlichen Gefriertrocknungs- und Kryo-Vermahlungsprozesses hergestellt. Die Gefriertrocknung bewahrt bis zu 95 % mehr Vitamin C im Vergleich zur Lufttrocknung, während das Niedrigtemperatur-Mahlen die bioaktiven Verbindungen in der Schale schützt, ohne bittere Noten einzubringen. Das Ergebnis ist ein Whole-Food-Inhaltsstoff, der die vollständige nutritive Synergie der Orange einfängt — Vitamin C, Flavonoide (≥ 5 %, einschließlich Hesperidin und Naringin) und Ballaststoffe (≥ 12 %, einschließlich Pektin).

Reiner Saft: Orangensaftpulver

Unser Orangensaftpulver wird aus kaltgepresstem Saft über Niedrigtemperatur-Sprühtrocknung hergestellt und erzeugt ein hochkonzentriertes, sofort lösliches Zitruspulver mit intensivem süß-saurem Saftgeschmack. Mit ≥ 80 % natürlichen Zuckern (Fructose und Glucose) und 6-8 % natürlicher

Zitronensäure bietet es das authentische Orangensafterlebnis in einer lagerstabilen Form. Die sofortige Löslichkeit macht es ideal für Getränke, Konfekt und Anwendungen, die eine schnelle Aromaverteilung erfordern.

Ganzfrucht-Synergie

Forschung, veröffentlicht im *Journal of Nutrition* (2021), zeigt, dass die Zitrusflavonoide in der Orangenschale die Vitamin-C-Absorption und -verwertung im Körper signifikant verbessern. Durch die Aufnahme der ganzen Frucht in das Orangenpulver bewahren wir diese natürliche Synergie — was es zur überlegenen Wahl für Formulierungen von Immunsupport- und Wellness-Nahrungsergänzungsmitteln macht.

Nachhaltigkeit und Upcycling

Beide Produkte unterstützen eine nachhaltige Beschaffung, indem sie «hässliche» Orangen, die sonst verschwendet würden, einem Upcycling zuführen, wodurch Lebensmittelverluste reduziert und gleichzeitig Premium-Ernährung geliefert wird. Solarbetriebene Produktionsanlagen minimieren den ökologischen Fußabdruck dieser Inhaltsstoffe weiter.

Clean-Label-Integrität

Beide Formate bestehen ausschließlich aus Orangen oder Orangensaft — keine zugesetzten Zucker, künstlichen Aromen, künstlichen Farbstoffe oder Konservierungsstoffe. Ihre Süße stammt vollständig aus den natürlichen Fruchtzuckern des Ausgangsmaterials, was die Clean-Label-Positionierung in Nahrungsergänzungs- und Lebensmittelanwendungen unterstützt.

PHYSIKALISCHE UND CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Überblick über die zwei Formate

Parameter	Orangenpulver	Orangensaftpulver
Quelle	Ganze Orange (Schale + Fruchtfleisch)	Kaltgepresster Saft
Verarbeitung	Gefriertrocknet + kryogemahlen	Niedrigtemperatur-Sprühtrocknung

Parameter	Orangenzpulver	Orangensaftpulver
Vitamin C	≥200 mg/100 g	≥150 mg/100 g
Bioflavonoide	≥5 % (Hesperidin, Naringin)	≥2 % (d-Limonen dominant)
Ballaststoffe	≥12 %	≤1 %
Natürliche Zucker	Ausgewogen Fructose/Sucrose	≥80 % (Fructose/Glucose)
Zitronensäure	Nicht angegeben	6-8 %
Feuchtigkeit	≤5 %	≤3 %
Partikelgröße (D90)	≤180 µm	≤70 µm
Farbe	Hellorange mit Sprenkeln	Leuchtend orange
ORAC-Wert	≥10.000 µmol TE/g	≥6.000 µmol TE/g
Löslichkeit	Gute Dispergierbarkeit	100 % sofortige Lösung in kaltem Wasser

Allgemeine Spezifikationen

Parameter	Spezifikation
Quelle	100 % Orangen aus mediterranen Obstgärten
Zusatzstoffe	Keine — keine Trägerstoffe, Antiklumpmittel oder Konservierungsstoffe
Ernährungseignung	Vegan, Glutenfrei, Non-GMO, Allergenfrei (nussfrei, sojafrei, milchfrei)

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	Über 500 Stoffe nicht nachweisbar	LC-MS/MS, GC-MS
Vitamin C (Orangenzpulver)	≥200 mg/100 g	HPLC-UV (AOAC 967.21)
Hesperidingehalt	≥5 % (Orangenzpulver)	USP <202>

5. ZERTIFIZIERUNGEN

Zertifizierung	Status	Ausstellende Stelle
Non-GMO	☐ Verifiziert	Non-GMO Project / Drittlabor
Vegan	☐ Verifiziert	Eigene Erklärung
Glutenfrei	☐ Verifiziert	Drittlabor
Allergenfrei	☐ Verifiziert (nussfrei, sojafrei, milchfrei)	Eigene Erklärung
Koscher	☐ Auf Anfrage	Zertifizierungsstelle
Halal	☐ Auf Anfrage	Zertifizierungsstelle
ISO 22000	☐ Konform	Bureau Veritas / SGS
HACCP	☐ Konform	Fremdaudit

ANWENDUNGEN UND ANWENDUNGSRICHTLINIEN

Primäre Anwendungsmatrix

Anwendungsbereich	Formatempfehlung	Einsatzmenge
Nahrungsergänzungsmittel	Orangenpulver (Ballaststoffe + Flavonoide)	500 mg – 2 g pro Portion
Immunstärkende Formeln	Orangenpulver (Synergie der ganzen Frucht)	500 mg – 1 g pro Portion
Smoothie-Packungen	Orangenpulver oder Saftpulver	1 – 3 Teelöffel pro Portion
Sport- & Energiegetränke	Orangensaftpulver (sofortige Lösung)	3 – 7 % der Formulierung
Süßwaren (Gummis, Hartkaramellen)	Orangensaftpulver	10 – 20 % der Formulierung
Schokoladenüberzüge	Orangensaftpulver	1 – 5 % der Formulierung
Pflanzliche Joghurts	Orangensaftpulver	1 – 3 % der Formulierung
Backwaren (Kuchen, Kekse)	Orangenpulver (Schalenersatz)	5 – 10 % des Mehlgewichts
Fruchtsnacks & Müsliriegel	Orangenpulver (Ballaststoffboost)	5 – 10 % der Gesamtmasse

Anwendungsbereich	Formatempfehlung	Einsatzmenge
Joghurt- & Haferflocken-Toppings	Orangenpulver	1 – 5 % pro Portion
Herzhafte Gewürzmischungen	Orangenpulver	1 – 3 % der Formulierung
BBQ-Glasur & Soßen	Orangensaftpulver (süß-saure Balance)	2 – 5 % der Formulierung
Nahrungsergänzung (ausgewogene Ernährung)	Mischung 70 % Saftpulver + 30 % Orangenpulver	Individuelles Verhältnis

Formulierungsrichtlinien

Format-Auswahlhilfe

- Wählen Sie **Orangenpulver**, wenn: maximale Nährstoffe (Vitamin C + Flavonoide + Ballaststoffe), Ganzfrucht-Synergie, Faseranreicherung, Clean-Label-Zestersatz und authentischer Orangencharakter Priorität haben. Ideal für Nahrungsergänzungsmittel, Faserriegel und Whole-Food-Wellness-Produkte.
- Wählen Sie **Orangensaftpulver**, wenn: sofortige Löslichkeit, intensiver Zitrusgeschmack, klare Getränkeanwendungen, Konfekt und schnelle Aromaverteilung erforderlich sind. Ideal für RTD-Getränke, Sportgetränke, Gummis und sprühgetrocknete Aromaanwendungen.
- Verwenden Sie die **70 % Saftpulver + 30 % Ganzfruchtpulver-Mischung** für ausgewogene Ernährung und Geschmack in Kapsel- oder Tablettenformulierungen von Nahrungsergänzungsmitteln.

Geschmacksmerkmale

- Orangenpulver liefert einen ausgewogenen Zitrusgeschmack mit authentischen Noten der Schale — etwas weniger süß als reiner Saft, mit subtiler Komplexität aus der flavonoidreichen Schale.
- Orangensaftpulver bietet ein intensives, süß-saures Saftprofil, das von natürlichen Zitrusäuren (6–8 % Zitronensäure) und konzentrierten Fruchtzuckern dominiert wird. Der Geschmack ist unmittelbar als frischer Orangensaft erkennbar.

Stabilität von Vitamin C

Vitamin C ist hitze- und lichtempfindlich. Für eine maximale Retention lagern Sie es in kühlen, dunklen, luftdichten Bedingungen und integrieren Sie es in Formulierungen in der Abkühlphase für warme Anwendungen. Kalte Anwendungen (Getränke, RTD-Drinks, Nahrungsergänzungsmittel) bewahren die höchste Vitamin-C-Aktivität.

Funktionalität der Zitronensäure

Die 6-8 % natürliche Zitronensäure im Orangensaftpulver liefert natürliche Säure und Geschmacksverbesserung. Dies kann den Bedarf an zugesetzter Zitronensäure in Getränke- und Konfektformulierungen reduzieren oder eliminieren — was Clean-Label-Ansprüche unterstützt.

FAQ

Q: Was ist der Hauptunterschied zwischen Orangenpulver und Orangensaftpulver?

A: Orangenpulver wird aus der ganzen Orange (einschließlich Schale und Fruchtfleisch) hergestellt und bewahrt Ballaststoffe sowie das vollständige Zitrusnährstoffprofil. Orangensaftpulver wird aus konzentriertem Orangensaft hergestellt und bietet eine hochgradig sofortige Löslichkeit mit intensivem süß-saurem Saftgeschmack und minimalen Ballaststoffen. Die Wahl hängt von Ihren Formulierungsprioritäten ab: Whole-Food-Ernährung (Orangenpulver) gegenüber Aromaintensität und Lösungsgeschwindigkeit (Orangensaftpulver).

Q: Liefern beide Produkte Vitamin C?

A: Ja. Sowohl Orangenpulver als auch Orangensaftpulver sind hervorragende natürliche Quellen für Vitamin C und andere Orangenantioxidantien. Orangenpulver liefert ≥ 200 mg Vitamin C pro 100 g; Orangensaftpulver liefert ≥ 150 mg Vitamin C pro 100 g. Beide sind für die Whole-Food-Supplement-Positionierung deutlich potenter als synthetische Vitamin-C-Isolate.

Q: Wie sollten diese Orangenprodukte gelagert werden?

A: Um Frische zu bewahren und Verklumpung zu vermeiden, lagern Sie Orangenpulver und Orangensaftpulver an einem kühlen, trockenen Ort fern von Sonnenlicht und Feuchtigkeit. Stellen Sie sicher, dass die Behälter nach jeder Verwendung fest verschlossen sind. Unter optimalen Bedingungen bewahren beide Produkte ihre ernährungsphysiologische Integrität über eine lange Haltbarkeit.

Q: Kann ich aus diesen Pulvern Orangensaft herstellen?

A: Orangensaftpulver eignet sich ideal zum Rekonstituieren von saftähnlichen Getränken durch Mischen mit Wasser — die sofortige Löslichkeit erzeugt ein glattes, saftähnliches Getränk. Orangenpulver kann Flüssigkeiten zugesetzt werden, löst sich aber aufgrund seines Ballaststoffgehalts nicht vollständig zu einem klaren Saft, wodurch es besser für Smoothies, Nahrungsergänzungsmittel und Anwendungen geeignet ist, bei denen Textur akzeptabel ist.

Q: Gibt es zugesetzten Zucker oder künstliche Inhaltsstoffe?

A: Nein. Sowohl Orangenpulver als auch Orangensaftpulver bestehen zu 100 % aus Orangen oder Orangensaft ohne zugesetzte Zucker, künstliche Aromen, künstliche Farbstoffe oder Konservierungsstoffe. Ihre Süße stammt vollständig aus den natürlichen Fruchtzuckern des Ausgangsmaterials, was Clean-Label-Ansprüche unterstützt.

Q: Welches sind die wichtigsten gesundheitsfördernden Eigenschaften?

A: Beide Produkte unterstützen mehrere Gesundheitsbereiche: (1) Hoher Vitamin-C-Gehalt unterstützt Immunfunktion, Kollagensynthese und antioxidative Abwehr; (2) Zitrusflavonoide (Hesperidin, Naringin, d-Limonen) unterstützen entzündungshemmende Reaktionen und Vitamin-C-Absorptionssynergie (laut *Journal of Nutrition*, 2021); (3) Ballaststoffe (Pektin) unterstützen Darmgesundheit und Verdauungsfunktion (nur Orangenpulver); (4) ORAC-Werte ≥ 6.000 – 10.000 $\mu\text{mol TE/g}$ bieten starke antioxidative Kapazität.

Q: Was ist der Vorteil der Kaltverarbeitung?

A: Die Gefriertrocknung bewahrt bis zu 95 % mehr Vitamin C im Vergleich zur herkömmlichen Lufttrocknung. Das Kryo-Mahlen bei niedrigen Temperaturen schützt die hitzeempfindlichen bioaktiven Verbindungen in der Orangenschale, ohne bittere Noten einzubringen. Die Niedrigtemperatur-Sprühtrocknung für das Saftpulver erhält das frisch gepresste Aromaprofil und die Vitaminaktivität. Diese Kaltverarbeitungstechniken gewährleisten die ernährungsphysiologisch intaktesten und geschmacklich authentischsten Orangeninhaltsstoffe, die verfügbar sind.

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	24 Monate ab Produktionsdatum
Licht	Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen
Nach dem Öffnen	Fest verschließen; an einem kühlen, dunklen Ort lagern

For more information, please visit our website:

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