

Papaya-Pulver



Was ist Papaya-Pulver?

Das Papaya-Pulver fängt die leuchtende tropische Nährstoffkraft und die verdauungsfördernden Vorteile von *Carica papaya* — einer der stärksten Verdauungshilfen der Natur — in zwei komplementären Pulverformen ein, die für Lebensmittel-, Getränke- und Nahrungsergänzungsanwendungen konzipiert sind. Ausschließlich von Papayas aus regenerativen tropischen Farmen stammend, durchlaufen beide Formen eine sanfte Niedrigtemperatur-Verarbeitung, um empfindliche Bioaktivstoffe zu bewahren, insbesondere die hitzelabilen Verdauungsenzyme, die Papaya zur traditionellen Verdauungshilfe vieler Kulturen machen.

Papaya-Pulver — ganze Frucht, gefriertrocknet

Das Papaya-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 Papaya, einschließlich der Enzyme Papain und Chymopapain (≥ 500 GDU/g, FCC-Methode), Vitamin C (≥ 80 mg/100 g), Beta-Carotin (≥ 2 mg/100 g) und Ballaststoffe (≥ 10 %). Das Pulver zeigt den charakteristischen süß-tropischen Geschmack mit dezent erdigen Untertönen und liefert einen ORAC-Wert von $\geq 6\,000$ $\mu\text{mol TE/g}$. Durch seinen Ballaststoffgehalt unterstützt dieses Pulver die Verdauungsgesundheit und wirkt als natürlicher Texturmodifikator in Lebensmittelformulierungen.

Papaya-Saftpulver — konzentriertes Aroma-Essen

Das Papaya-Saftpulver wird durch Kaltpressung frischen Papayasafte hergestellt, anschließend konzentriert und durch Niedrigtemperatur-Sprühtrocknung in ein feines Pulver überführt. Dieser Prozess liefert eine intensiv konzentrierte tropische Süße mit Papain-Aktivität (≥ 300 GDU/g, hitzestabilisiert), Vitamin C (≥ 60 mg/100 g) und Beta-Carotin (≥ 1 mg/100 g). Das Pulver bietet eine überlegene sofortige Löslichkeit und eignet sich ideal für klare Getränke und Anwendungen mit glatter, partikelfreier Textur. Es wird besonders geschätzt, weil es 8× konzentriertes tropisches Aroma ohne zugesetzten Zucker liefert — die Süße stammt ausschließlich aus natürlichen Fruchtzuckern.

Gemeinsame Qualitätsgrundlage

Beide Formen sind Non-GMO-Project-zertifiziert und werden ohne Schwefeldioxid, Trägerstoffe, Antiklumpmittel oder Konservierungsstoffe verarbeitet. Sie sind natürlicherweise allergenfrei (frei von Gluten, Nüssen und Soja) und vegan zertifiziert. Beide Formen bieten eine wirksame Unterstützung der Verdauungsenzyme — der traditionelle Hauptnutzen der Papaya in tropischen Kulturen — mit von der EFSA genehmigten Gesundheitsaussagen für die proteinverdauende Funktion des Papains.

PHYSIKALISCHE UND CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Spezifikationsvergleich der beiden Formen

Parameter	Papaya-Pulver (ganze Frucht)	Papaya-Saftpulver
Lateinischer Name	Carica papaya	Carica papaya
Quelle	100 % ganze Papaya (Fruchtfleisch + Schale)	100 % Papayasaft
Verarbeitung	Gefriertrocknung + Kryo-Mahlen	Kaltpressung + Konzentration + Sprühtrocknung
Papain-Aktivität	≥ 500 GDU/g	≥ 300 GDU/g (stabilisiert)
Vitamin C	≥ 80 mg/100 g	≥ 60 mg/100 g
Beta-Carotin	≥ 2 mg/100 g	≥ 1 mg/100 g
Ballaststoffe	≥ 10 %	≤ 2 %
Natürliche Zucker	Ausgewogene Fructose/Glucose	≥ 75 % (überwiegend Fructose)
Feuchte	≤ 5 %	≤ 3 %
Partikelgröße D90	≤ 120 μm	≤ 50 μm
Aroma	Süß-tropisch mit dezent erdigen Noten	8× konzentrierte tropische Süße

Parameter	Papaya-Pulver (ganze Frucht)	Papaya-Saftpulver
Löslichkeit	Teilweise (für Dispersion geeignet)	Sofortige Auflösung
ORAC-Wert	≥6 000 µmol TE/g	≥4 500 µmol TE/g
Haltbarkeit	24 Monate	24 Monate
Lagerung	Kühl, trocken (<24 °C/75 °F), versiegelt	Kühl, trocken (<24 °C/75 °F), versiegelt

Wichtigste Bioaktivstoffe

Verbindung	Funktion	Papaya-Pulver	Papaya-Saftpulver
Papain	Proteolytisches Enzym; Proteinverdauung (EFSA-zugelassen)	≥500 GDU/g	≥300 GDU/g (stabilisiert)
Chymopapain	Proteolytisches Enzym; komplementäre Verdauung	Vorhanden	Vorhanden
Vitamin C	Antioxidans; Immunstützung	≥80 mg/100 g	≥60 mg/100 g
Beta-Carotin	Vorstufe von Vitamin A; Haut- und Augengesundheit	≥2 mg/100 g	≥1 mg/100 g
Ballaststoffe	Verdauungsgesundheit, präbiotische Darmunterstützung	≥10 %	≤2 %
Papayasamen-Extrakt	Antiparasitär; digestive Reinigung	Vorhanden (ganze Frucht)	Abwesend

MIKROBIOLOGISCHE UND SCHADSTOFFNORMEN

Parameter	Spezifikation	Prüfmethode
Gesamtkeimzahl (TPC)	<10.000 KBE/g	ISO 4833
Hefen und Schimmelpilze	<500 KBE/g	ISO 21527
Koliforme	<100 KBE/g	ISO 4832
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
Schwefeldioxid (SO₂)	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	Papaya-Pulver	Papaya-Saftpulver
Verdauungsergänzungen	✓ Hervorragend (Papain ≥ 500 GDU/g, Kapseln 200-500 mg/Dosis)	✓ Gut (stabilisierte Enzyme)
Funktionelle Lebensmittel	✓ Hervorragend (Ballaststoffriegel, Cerealien 5-10 %)	✓ Gut (Aromaverstärkung)
Fleischzartmacher	✓ Hervorragend (natürliche Marinadebasis 3-5 %)	△ Eingeschränkt
Hautpflege / Kosmetik	✓ Hervorragend (Peeling-Maske mit Papain, 10-15 %)	△ Eingeschränkt
Getränke	△ Gut (trübe Getränke, 3-7 %)	✓ Hervorragend (Smoothies, tropische Getränke 3-8 %)
Süßwaren	✓ Gut (natürliche Farbe & Süße, 10-20 %)	✓ Hervorragend (Fruchtgummis, Gelee, 10-20 %)
Milchalternativen	△ Gut	✓ Hervorragend (Aromatisierung pflanzlicher Joghurts, 1-3 %)
Babyfood	✓ Hervorragend (natürliche Süße + verdauungsfördernde Enzyme)	✓ Hervorragend (Püree-Anreicherung, 2-5 %)

Anwendung	Papaya-Pulver	Papaya-Saftpulver
Backwaren	✓ Gut (Ballaststoffboost, natürliche Farbe)	✓ Gut (Aromabeschichtung)
Frühstückscerealien	✓ Gut (Nährstoffe + Aroma)	✓ Gut (Aromabeschichtung)

Formulierungsrichtlinien

Für Papaya-Pulver (ganze Frucht):

- Optimale Einarbeitungsrate: 5-20 % je nach Anwendung
- Papain-Aktivität ≥ 500 GDU/g bietet EFSA-zugelassene verdauungsfördernde Enzymunterstützung für den Proteinabbau
- Ballaststoffe ≥ 10 % unterstützen Darmgesundheit und präbiotische Funktion
- Die Ganzfrucht-Matrix enthält vorteilhafte Samenverbindungen
- Natürliche orange-gelbe Farbe geeignet für lebendige Lebensmittelfärbung
- Idealerweise mit anderen tropischen Früchten (Mango, Ananas) für Aromakomplexität kombiniert

Für Papaya-Saftpulver:

- Optimale Einarbeitungsrate: 1-10 % je nach Anwendung
- 8x konzentrierte tropische Aromaintensität ohne zugesetzten Zucker
- 100 % sofortige Auflösung macht sie ideal für klare Getränke und Supplements
- Hitze-stabilisiertes Papain (≥ 300 GDU/g) erhält die Enzymaktivität während der Verarbeitung
- Bietet natürliche tropische Süße für Clean-Label-Formulierungen

Hinweise zur Stabilität:

- Beide Formen: lagern unter 24 °C (75 °F), fern von Feuchtigkeit und direkter Sonneneinstrahlung
- Papain ist hitzeempfindlich; sauerstoffbarriere Verpackung ist entscheidend zur Erhaltung der Enzymaktivität
- Haltbarkeit: 24 Monate ab Produktionsdatum bei sachgerechter Lagerung

- Das Papaya-Saftpulver bietet eine bessere Enzymstabilität dank Verkapselung während der Sprühtrocknung

FAQ

Q: Was ist der Hauptunterschied zwischen Papaya-Pulver und Papaya-Saftpulver?

A: Papaya-Pulver wird aus der ganzen Frucht (Fruchtfleisch + Schale) hergestellt und bewahrt die gesamte ernährungsphysiologische Komplexität der Frucht, einschließlich höherer Papain-Enzymaktivität (≥ 500 GDU/g), Ballaststoffen (≥ 10 %) und Beta-Carotin (≥ 2 mg/100 g). Es ist ideal für Anwendungen, die verdauungsfördernde Enzymunterstützung, Ballaststoffanreicherung und Vollwerternährung benötigen. Papaya-Saftpulver wird aus konzentriertem Saft gewonnen und bietet 8× konzentrierte tropische Aromaintensität, sofortige Auflösung und stabilisiertes Papain (≥ 300 GDU/g). Es ist perfekt für Getränke, Süßwaren und Anwendungen mit glatter Textur und intensivem Aroma ohne Ballaststoffe.

Q: Enthalten beide Produkte verdauungsfördernde Enzyme?

A: Ja. Sowohl Papaya-Pulver als auch Papaya-Saftpulver behalten natürliche Verdauungsenzyme einschließlich Papain (ein proteolytisches Enzym, das Proteine abbaut) und Chymopapain (komplementäres proteolytisches Enzym). Papaya-Pulver liefert höhere Enzymaktivität (≥ 500 GDU/g), während Papaya-Saftpulver stabilisierte Enzyme (≥ 300 GDU/g) bietet, die ihre Funktionalität während Verarbeitung und Lagerung behalten. Die proteinverdauende Funktion von Papain ist von der EFSA für gesundheitliche Verdauungsaussagen zugelassen.

Q: Welches sind die wichtigsten gesundheitlichen Vorteile von Papaya-Pulver?

A: ORGANICWAY Papaya-Pulver bietet mehrere dokumentierte gesundheitliche Vorteile: (1) Verdauungsunterstützung — Papain-Enzyme bauen Proteine ab und unterstützen eine gesunde Verdauung (EFSA-zugelassene Aussage); (2) Darmgesundheit — 10 % präbiotische Ballaststoffe nähren nützliche Darmbakterien; (3) Antioxidativer Schutz — Vitamin C (≥ 80 mg/100 g) und Beta-Carotin (≥ 2 mg/100 g) bekämpfen oxidativen Stress (ORAC $\geq 6\,000$ μ mol TE/g); (4) Hautgesundheit — Beta-Carotin unterstützt Kollagensynthese und Hauterneuerung; (5) Immununterstützung — hoher Vitamin-C-Gehalt (≥ 60 mg/100 g im Saftpulver) stärkt die Immunfunktion.

Q: Wie sollte Papaya-Pulver für maximale Frische und Enzympotenz gelagert werden?

A: Lagern Sie sowohl Papaya-Pulver als auch Papaya-Saftpulver an einem kühlen, trockenen Ort unter 24 °C (75 °F), geschützt vor direkter Sonneneinstrahlung und Feuchtigkeit. Halten Sie Behälter nach jedem Gebrauch fest verschlossen, um Feuchtigkeitsaufnahme zu verhindern und die Enzymaktivität zu bewahren. Da Papain hitzeempfindlich ist, ist eine ordnungsgemäße Lagerung essenziell, um die Verdauungsenzym-Potenz über die gesamte Haltbarkeit zu erhalten. Unter empfohlenen Lagerbedingungen behalten beide Produkte 24 Monate ab Produktionsdatum ihre Qualität.

Q: Sind diese Produkte frei von zugesetztem Zucker und künstlichen Inhaltsstoffen?

A: Ja. Sowohl Papaya-Pulver als auch Papaya-Saftpulver bestehen zu 100 % aus Papayafrucht oder -saft ohne zugesetzten Zucker, künstliche Süßungsmittel, künstliche Farbstoffe, künstliche Aromen oder Konservierungsstoffe. Die natürliche Süße stammt ausschließlich aus der Frucht selbst. Papaya-Saftpulver enthält ≥ 75 % natürliche Zucker aus konzentriertem Papayasaft und liefert 8x Aromaintensität ohne zugesetzte Süßungsmittel. Beide Produkte qualifizieren sich für Clean-Label-Angaben.

Q: Was macht Papaya-Pulver für das Fleischzartmachen geeignet?

A: ORGANICWAY Papaya-Pulver ist ein hervorragendes natürliches Fleischzartmacher-Mittel dank seines hohen Papaingehalts (≥ 500 GDU/g). Papain baut proteolytisch zähe Muskelproteine und Kollagen im Fleisch ab und eignet sich ideal für Marinade-Anwendungen bei 3–5 % Einarbeitungsrate. Es ist eine Clean-Label-Alternative zu kommerziellen Fleischzartmachern und besonders wirksam bei weniger zarten Stücken, Geflügel und Wild. Das Pulver kann als Trockenreibe, in Marinaden gemischt oder als Vorbeschichtung angewendet werden.

Q: Kann Papaya-Pulver in Hautpflegeprodukten verwendet werden?

A: Ja. Papaya-Pulver eignet sich hervorragend für Hautpflege- und Kosmetikanwendungen dank seines Papaingehalts (≥ 500 GDU/g). Papain wirkt als sanfter natürlicher Exfoliant, der abgestorbene Hautzellen enzymatisch auflöst, und eignet sich für Gesichtspeelings, Enzymmasken und körperliche Peelings. In Kombination mit Beta-Carotin (≥ 2 mg/100 g) für Hauterneuerung und Vitamin C für Kollagensynthese ist Papaya-Pulver ein funktionaler Inhaltsstoff in hochwertigen natürlichen Hautpflegeformulierungen. Typischer Einsatz: 10–15 % in Masken- oder Peeling-Formulierungen.

Q: Wie lauten Mindestbestellmenge und Lieferzeit?

A: Muster: verfügbar (FedEx, UPS, EMS). Großbestellungen: Mindestens 25 kg pro Form. Lieferzeit: 10–20 Tage ab Auftragsbestätigung. Anpassungsoptionen: Enzymaktivität (500–2 000 GDU/g) kann für Papaya-Pulver angepasst werden; Brix-Anpassung (70–85°) für Papaya-Saftpulver verfügbar. Kostenlose Muster zur Qualitätsbewertung erhältlich. Zahlungsbedingungen: D/A, D/P, L/C, T/T, MoneyGram, Western Union, Kreditkarte.

VERPACKUNG UND LAGERUNG



Standard-Verpackungsoptionen

Gebindegröße	Material	Einheiten/Palette
25 kg	Lebensmittelfaserfuss / Karton mit PE-Innenauskleidung + Aluminiumfolienbarriere	40 Fässer oder Kartons/Palette
10 kg	Lebensmittelkarton mit PE-Innenauskleidung + Aluminiumfolienbarriere	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 Enzymerhaltung)

For more information, please visit our website:

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