

Pflaumenpulver



Was ist Pflaumenpulver?

Pflaumenpulver ist in zwei spezialisierten Formaten erhältlich, die für unterschiedliche Anforderungen entwickelt wurden.

Pflaumenpulver (ganze Frucht) wird durch Gefriertrocknung und Kryo-Vermahlung ganzer entsteiner Pflaumen hergestellt, wobei die vollständige Nährstoffmatrix erhalten bleibt, einschließlich löslicher und unlöslicher Ballaststoffe (Verhältnis 1:1), Fruchthaut-Polyphenole (Hydroxyzimtsäuren) und der gesamte Sorbitgehalt der Frucht. Das bestimmende Merkmal des ganzfrüchtigen Pflaumenpulvers ist sein ausgewogenes Nährstoffprofil: ≥ 12 % Ballaststoffe und ≥ 15 % Sorbit wirken synergistisch zur Unterstützung der Darmmotilität — klinische Belege zeigen bis zu 40 % häufigere Stuhlgänge (Am J Gastroenterol 2021). Die Faser-Matrix fungiert zudem als Texturmodifikator: Pflaumenpulver absorbiert das 4-Fache seines Gewichts an Wasser, verringert die Sprödigkeit von Energy-Riegeln und verlängert die Haltbarkeit durch Feuchtigkeitsregulierung. Der ≥ 2 % Polyphenolgehalt, dominiert von Neochlorogensäure, bietet antioxidativen Schutz durch Reduktion der LDL-Oxidation — eine kardiovaskuläre Gesundheitspositionierung, die die Verdauungsvorteile ergänzt.

Pflaumensaftpulver wird aus kaltgepresstem Pflaumensaft durch Niedrigtemperatur-Sprühtrocknung hergestellt und ergibt einen konzentrierten Extrakt mit ≥ 25 % Sorbit — fast doppelt so hoch wie beim ganzfrüchtigen Pulver — und ≥ 3 % Polyphenolen. Das sorbitdominierte Zuckerprofil (≥ 70 % der natürlichen Zucker) ermöglicht eine Doppelpositionierung als Verdauungsinhaltsstoff und natürlicher

Süßstoff: Es reduziert den Bedarf an zugesetztem Zucker in Backwaren um 30-50 %, während es Maillard-Bräunungsreaktionen beisteuert, die hochintensive Süßstoffe nicht replizieren können. Die überlegene Löslichkeit und die kleinere Partikelgröße ($D_{90} \leq 60 \mu\text{m}$ gegenüber $\leq 120 \mu\text{m}$ für ganzfruchtiges Pulver) machen das Saftpulver ideal für RTD-Getränke, funktionelle Shots und klare Flüssigformulierungen.

Beide Formate weisen einen niedrigen glykämischen Index von 29 auf, was sie für eine diabetikerfreundliche Positionierung und die Blutzuckerkontrolle geeignet macht. Keines der beiden Formate enthält Sulfite, Konservierungsstoffe oder Trägerstoffe — beide sind non-GMO und allergenfrei (nicht unter den 8 Hauptallergenen). Nachhaltigkeit ist in die Lieferkette integriert: regenerative Obstgärten nutzen wassersparende Tropfbewässerung, und 100 % der Pflaumen-Nebenprodukte — einschließlich der Kerne — werden zu Aktivkohle weiterverarbeitet.

PHYSIKALISCHE UND CHEMISCHE SPEZIFIKATIONEN

Produktspezifikationen

Parameter	Pflaumenpulver (ganze Frucht)	Pflaumensaftpulver
Quelle	Ganze entsteinte Pflaumen (gefriertrocknet + kryogemahlen)	Kaltgepresster Pflaumensaft (Niedrigtemperatur-Sprühtrocknung)
Sorbit	$\geq 15 \%$	$\geq 25 \%$
Ballaststoffe	$\geq 12 \%$	$\leq 3 \%$
Polyphenole	$\geq 2 \%$ (Neochlorogensäure)	$\geq 3 \%$
ORAC-Wert	$\geq 10.000 \mu\text{mol TE/g}$	$\geq 12.000 \mu\text{mol TE/g}$
Kalium	$\geq 800 \text{ mg/100 g}$	$\geq 600 \text{ mg/100 g}$
Brix	—	$\geq 65^\circ$
pH (10 % Lösung)	3,8–4,2	3,5–4,0
Feuchtigkeit	$\leq 6 \%$	$\leq 4 \%$
Partikelgröße (D90)	$\leq 120 \mu\text{m}$	$\leq 60 \mu\text{m}$
Schwermetalle (Pb)	$< 0.1 \text{ ppm}$	$< 0.1 \text{ ppm}$
Schwermetalle (Cd)	$< 0.05 \text{ ppm}$	$< 0.05 \text{ ppm}$
Natürliches Zuckerprofil	Fructose/Glucose/Sorbitol-Mix	$\geq 70 \%$ Sorbit
Haltbarkeit	24 Monate	24 Monate

Anwendungsmatrix

Anwendung	Ganzfruchtiges Pflaumenpulver	Pflaumensaftpulver
Nahrungsergänzung für die Verdauungsgesundheit	Hervorragend	Hervorragend (schnell wirkende Sorbit-Shots)
Energy- und Nutrition-Riegel	Hervorragend (Feuchtigkeitssaufnahme 4x)	Gut
Backwaren und Kekse	Gut	Hervorragend (Süßstoff + Maillard-Bräunung)
Funktionelle Getränke und RTD	Gut	Hervorragend (sofort löslich)
Präbiotische und Darmgesundheits-Mischungen	Hervorragend (Faser + präbiotisch)	Gut
Natürlicher Süßstoff in Saucen und Glasuren	Gut	Hervorragend (sorbitdominiert)
Tierernährung (Haustiere)	Hervorragend	Gut
Konfekt und Füllungen	Gut	Hervorragend

MIKROBIOLOGISCHE UND SCHADSTOFF-NORMEN

Prüfparameter	Spezifikation
Gesamtkeimzahl	≤10.000 KBE/g
Hefen und Schimmelpilze	≤100 KBE/g
E. coli	Negativ/g
Salmonella	Negativ/25 g
Mykotoxine (Patulin)	<10 ppb (HPLC-FLD)
Pestizidrückstände	Über 500 Stoffe nicht nachweisbar
Schwermetalle (Pb)	<0.1 mg/kg
Schwermetalle (Cd)	<0.05 mg/kg
Wasseraktivität (Aw)	≤0.6

Alle Chargen werden entsprechend den Spezifikationen geprüft und freigegeben. Ein CoFA (Analysezertifikat) liegt jeder Lieferung bei.

ZERTIFIZIERUNGEN

Zertifizierung	Status
Non-GMO	✓ Verifiziert
Koscher	✓ Verfügbar
Halal	✓ Verfügbar
ISO 22000	✓ Konform
HACCP	✓ Konform
Vegan	✓ Verifiziert
Glutenfrei	✓ Verifiziert

ANWENDUNGEN UND ANWENDUNGSRICHTLINIEN

Wesentliche funktionelle Vorteile

Die drei bedeutendsten funktionellen Vorteile des Pflaumenpulvers sind die sorbitbasierte Darmmotilität, der antioxidative Polyphenolschutz und die Vielseitigkeit als natürlicher Süßstoff. Der Sorbit-Mechanismus ist zweifach: Bei einem Gehalt von $\geq 15\text{--}25\%$ wirkt Sorbit als osmotisches Abführmittel, das Wasser in die Därme zieht, während die begleitenden Ballaststoffe (im ganzfrüchtigen Pulver) Volumen schaffen und die Peristaltik anregen — eine synergistische Kombination, die klinisch eine bis zu 40 % häufigere Stuhlfrequenz zeigte (Am J Gastroenterol 2021). Dieser duale Mechanismus macht Pflaumenpulver wirksam sowohl bei gelegentlicher Verstopfungslinderung als auch für eine langfristige Darmgesundheit. Das phenolische Antioxidansprofil — dominiert von Neochlorogensäure — verringert die LDL-Oxidation und unterstützt eine kardiovaskuläre Gesundheitspositionierung, die über die Verdauungsansprüche hinausgeht. Die Vielseitigkeit des Saftpulvers als natürlicher Süßstoff, mit $\geq 70\%$ Sorbit und der Fähigkeit, zugesetzten Zucker um 30–50 % zu senken, während es Maillard-Bräunung ermöglicht, erfüllt sowohl die funktionellen als auch die sensorischen Anforderungen, die hochintensive Süßstoffe allein nicht befriedigen können.

Formulierungsrichtlinien

Bei der Formulierung mit ganzfrüchtigem Pflaumenpulver ist dessen feuchtigkeitsabsorbierende Eigenschaft (bis zu 4x seines Gewichts an Wasser) zu beachten — dies ist vorteilhaft, um die Sprödigkeit von Energy-Riegeln zu verringern, erfordert aber eine Anpassung der Wasseraktivität in Fertigprodukten, um mikrobielles Risiko zu vermeiden. Der pH von 3,8–4,2 bietet in sauren Anwendungen natürlichen Schutz, kann aber für Formulierungen mit neutralem pH eine Pufferung erfordern. Für Verdauungs-Shots und schnelle Verstopfungslinderung bietet Saftpulver mit $\geq 25\%$ Sorbit einen schnelleren Wirkungseintritt.

als ganzfruchtiges Pulver. Für klare Getränke sind die kleinere Partikelgröße ($D_{90} \leq 60 \mu\text{m}$) und die überlegene Löslichkeit des Saftpulvers entscheidend. In Backwaren ermöglicht das sorbitdominierte Profil des Saftpulvers Maillard-Bräunungsreaktionen — anders als die meisten hochintensiven Süßstoffe — wodurch es die bevorzugte Wahl für Kuchen, Kekse und Überzüge ist, bei denen die Farbentwicklung wichtig ist.

FAQ

Q: Was ist der Unterschied zwischen ganzfruchtigem Pflaumenpulver und Pflaumensaftpulver?

A: Pflaumenpulver (ganze Frucht) wird aus ganzen entsteinten Pflaumen hergestellt, die gefriergetrocknet und kryogemahlen werden, wobei die vollständige Nährstoffmatrix erhalten bleibt: $\geq 12\%$ Ballaststoffe (Verhältnis löslich:unlöslich 1:1), $\geq 15\%$ Sorbit und $\geq 2\%$ Polyphenole einschließlich Fruchthaut-Polyphenole. Es eignet sich hervorragend für Nahrungsergänzungsmittel für die Verdauungsgesundheit, Energy-Riegel und Ballaststoffanreicherung. Pflaumensaftpulver wird aus kaltgepresstem Saft durch Niedrigtemperatur-Sprühtrocknung hergestellt und ergibt einen konzentrierten Extrakt mit $\geq 25\%$ Sorbit (fast doppelt), $\geq 3\%$ Polyphenolen und sofortiger Löslichkeit. Es ist optimiert für Getränke, funktionelle Shots und natürliche Süßstoffanwendungen. Wählen Sie ganzfruchtiges Pulver für Ballaststoff- und Textureffekte; wählen Sie Saftpulver für Sorbitpotenz und Löslichkeit.

Q: Kann Pflaumenpulver Zucker in Rezepten ersetzen?

A: Ja. Beide Formate können den Bedarf an zugesetztem Zucker um 30–50 % senken, dank ihrer natürlichen Süße aus Sorbit, Fructose und Glucose. Die Faser-Matrix des ganzfruchtigen Pflaumenpulvers liefert Volumen und Textur; das sorbitdominierte Profil des Saftpulvers ermöglicht Maillard-Bräunungsreaktionen in Backwaren, die die meisten Alternativsüßstoffe nicht erreichen. Bei 1 Teelöffel (5 g) Pulver entspricht dies etwa 3–4 ganzen Pflaumen. Passen Sie Rezepte an die zusätzliche Faser und die feuchtigkeitsabsorbierenden Eigenschaften des ganzfruchtigen Pulvers an.

Q: Ist Pflaumenpulver für Diabetiker geeignet?

A: Ja. Beide Formate weisen einen niedrigen glykämischen Index von 29 auf, deutlich niedriger als die meisten Früchte und Süßstoffe, was sie für eine diabetikerfreundliche Positionierung geeignet macht. Sorbit wird im Dünndarm langsam aufgenommen und erzeugt eine minimale Blutzuckerreaktion. Wir empfehlen jedoch, einen Arzt für individuelle Portionsempfehlungen zu konsultieren, da die individuellen Reaktionen auf Zuckeralkohole variieren. Beide Formate sind als zuckerfrei zertifiziert und unterstützen

die Claims «niedriger GI» und «Blutzuckermanagement».

Q: Welcher Mechanismus steckt hinter den verdauungsfördernden Vorteilen von Pflaumenpulver?

A: Der Mechanismus der Verdauungsgesundheit ist zweifach: Sorbit zieht Wasser in die Därme (osmotischer Effekt), während die Ballaststoffe des ganzfrüchtigen Pulvers Volumen schaffen und die Peristaltik anregen (mechanischer Effekt). Klinische Belege zeigen bis zu 40 % häufigere Stuhlgänge bei regelmäßigem Pflaumenverzehr (Am J Gastroenterol 2021). Der präbiotische Effekt — Pflaumenfaser ernährt selektiv nützliche Darmbakterien einschließlich Bifidobakterien — bietet zusätzliche langfristige Darmgesundheitsvorteile über die akute Verstopfungslinderung hinaus. Für schnelle Linderung bietet Saftpulver mit ≥ 25 % Sorbit einen schnelleren Wirkungseintritt als ganzfrüchtiges Pulver.

Q: Gibt es Allergen- oder Sicherheitsbedenken bei Pflaumenpulver?

A: Pflaumen zählen nicht zu den 8 Hauptnahrungsmittelallergenen (Milch, Eier, Fisch, Schalenfrüchte, Baumnüsse, Erdnüsse, Weizen, Soja). Beide Formate sind als Vegan, Glutenfrei zertifiziert und werden in Anlagen hergestellt, die die Hauptallergene nicht verarbeiten. Unsere Beschaffung umfasst über 500 Pestizidrückstandstests, alle mit nicht nachweisbaren Ergebnissen. Für Patulin — ein Mykotoxinrisiko in Trockenobst — halten wir strenge Grenzwerte von <10 ppb (HPLC-FLD-Test) über alle Chargen ein.

Q: Wie hoch sind Ihre Mindestbestellmengen und welche Versandoptionen gibt es?

A: Wir bieten kostenlose Muster von 1 kg über FedEx, UPS oder EMS zur Qualitätsprüfung an. Standard-Großbestellungen beginnen bei 25 kg. Private-Label-Bestellungen erfordern mindestens 100 kg. Die Produktionszeit beträgt in der Regel 10–20 Werktage. Wir versenden von den Häfen Qingdao oder Tianjin und akzeptieren Zahlung per T/T, L/C, D/P, D/A, MoneyGram, Western Union oder Kreditkarte. Dokumentation einschließlich CoFA, Non-GMO-Zertifikat, MSDS und TDS wird mit jeder Lieferung geliefert.

VERPACKUNG UND LAGERUNG



Verpackung

Format	Standard-Verpackung	Individuelle Optionen
Pflaumenpulver (ganze Frucht)	Kraftpapierfässer 20-25 kg; Fiberfässer	Säcke 5 / 10 / 20 kg; individuelle Verpackung; Markenverpackung für Private Label
Pflaumensaftpulver	Kraftpapierfässer 20-25 kg; Fiberfässer	Säcke 5 / 10 / 20 kg; individuelle Verpackung; Markenverpackung für Private Label

Lagerbedingungen

Parameter	Spezifikation
Temperatur	Kühler, trockener Ort; ≤25 °C empfohlen
Luftfeuchtigkeit	Niedrige Luftfeuchtigkeit; versiegelte Verpackung; Wasseraktivität $A_w \leq 0.6$
Licht	Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen; bewahrt Anthocyan-Farbe
Geruch	Fern von starken Gerüchen
Haltbarkeit (versiegelt)	24 Monate
Geöffnete Verpackung	Nach dem Öffnen fest verschließen; innerhalb von 6 Monaten verbrauchen

For more information, please visit our website:

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