

Schwarzjohannisbeerpulver



Was ist Schwarzjohannisbeerpulver?

Schwarzjohannisbeerpulver wird in zwei Ausführungen angeboten — Fruchtpulver (ganze Frucht) und Saftpulver —, die beide zu 100 % aus schwarzen Johannisbeeren (*Ribes nigrum*) gewonnen werden. Die schwarze Johannisbeere zählt zu den nährstoffreichsten Beeren überhaupt: Sie enthält von Natur aus hohe Gehalte an Anthocyanen (den Pigmenten, die für ihre tiefviolette bis schwarze Farbe verantwortlich sind), Vitamin C in Konzentrationen von etwa dem Zweifachen der Orange (bezogen auf das Gewicht) sowie in der Form der ganzen Frucht einen erheblichen Ballaststoffgehalt, der eine präbiotische Positionierung unterstützt. Das funktionale Verständnis der Unterschiede zwischen den beiden Ausführungen ist für die korrekte Anwendung unerlässlich.

Das Schwarzjohannisbeerpulver (ganze Frucht) wird durch schonendes Trocknen — Lufttrocknung oder Gefriertrocknung — und anschließendes Feinmahlen der vollständigen schwarzen Johannisbeere hergestellt. Dieser Prozess bewahrt die gesamte Fruchtmatrix: die Schale (in der die Anthocyane am stärksten konzentriert sind), das Fruchtfleisch, die Samen und die Fasern. Das Ergebnis ist ein violett-schwarzes Pulver mit einem unverwechselbaren säuerlich-süßen Johannisbeearoma und einer leicht faserigen Textur. Der Ballaststoffgehalt ist das bestimmende Ernährungsmerkmal der Ausführung ganze Frucht: etwa 50 g pro 100 g Pulver, was 179 % des Tagesbedarfs pro Portion entspricht. Das macht sie zur Ausführung der Wahl für Anwendungen, bei denen die Faseranreicherung das primäre Positionierungsziel ist — ballaststoffreiche Backwaren, Energieriegel, Smoothie-Bowls und faserangereicherte Nahrungsergänzungsmittel. Die leicht faserige Textur ist in flüssigen Anwendungen

wahrnehmbar und sollte bei der Rezepturentwicklung berücksichtigt werden; Hochschermischen verbessert die Dispergierung.

Das Schwarze-Johannisbeer-Saftpulver wird hergestellt, indem reiner Johannisbeersaft konzentriert wird — wobei sowohl Süße als auch Säure sowie die Anthocyane konzentriert werden —, gefolgt von Sprüh- oder Gefriertrocknung. Der Sprühtrocknungsprozess erfordert in der Regel eine kleine Menge Maltodextrin (vollständig auf COA und Etikett ausgewiesen) als Trägerstoff, um ein fließfähiges, nicht klumpendes Pulver sicherzustellen. Die Gefriertrocknungsvariante liefert, sofern angegeben, ein höherwertiges Produkt ohne Trägerstoff, jedoch zu höheren Kosten. Der entscheidende Vorteil der Saftausführung ist ihre überlegene Löslichkeit: Sie löst sich schnell in heißen wie kalten Flüssigkeiten und ergibt ein nahezu sofort lösliches, hoch lösliches Pulver mit intensiver Anthocyan-Konzentration und authentischem säuerlich-süßem Johannisbeeraroma. Das konzentrierte Anthocyanprofil macht sie zur bevorzugten Wahl für Anwendungen, bei denen antioxidative Wirksamkeit und visuelle Farbwirkung im Vordergrund stehen — klare RTD-Getränke, Proteinpulver-Anreicherung, funktionelle Drink-Mixe und Farb- und Aromastoffe für die Süßwarenherstellung.

Beide Ausführungen profitieren von den gut belegten gesundheitlichen Eigenschaften der Anthocyane der schwarzen Johannisbeere. Die Anthocyane der schwarzen Johannisbeere — vor allem Delphinidin-3-rutinosid, Delphinidin-3-glucosid, Cyanidin-3-rutinosid und Cyanidin-3-glucosid — konnten in Studien die Augengesundheit fördern, indem sie die okuläre Durchblutung erhöhen, die Augenermüdung bei länger andauernder Naharbeit verringern und die Dunkeladaptation unterstützen. Der Vitamin-C-Gehalt — etwa das Doppelte der Konzentration in Orangen (bezogen auf das Gewicht) — bietet gemeinsam mit dem Anthocyanprofil Immununterstützung und Vorteile bei der Kollagensynthese. Die violett-schwarze Farbe beider Ausführungen ist ein visueller Hinweis auf die Anthocyan-Dichte und dient als natürlicher Lebensmittelfarbstoff in violetten bis schwarzen Süßwaren- und Getränkeanwendungen.

Die Anwendungen umfassen fünf Kernkategorien:

- (1) Ernährung und Nahrungsergänzungsmittel — Formulierungen für die Augengesundheit, Immun-Blends und antioxidative Nahrungsergänzungsmittel in Kapsel-, Tabletten- und Pulverform;
- (2) Funktionelle Lebensmittel und Getränke — Smoothie-Mixe, Proteinpulver, funktionelle Säfte, Joghurt, Eiscreme und Backwaren, bei denen das unverwechselbare säuerlich-süße Aroma und die Nährstoffdichte eine Premium-Positionierung schaffen;
- (3) Süßwaren — natürliche Aromatisierung und Färbung für Zuckerwaren, Gummibärchen und Schokolade;
- (4) Maßgeschneiderte angereicherte Blends — Fruchtpulver (ganze Frucht) gemischt mit Hibiskus oder Holunder für funktionelle Tee-Anwendungen oder Saftpulver, angereichert mit Zink oder Probiotika, für eine Immun-Positionierung;

(5) Natürlicher Lebensmittelfarbstoff — beide Ausführungen liefern eine tiefviolette bis schwarze Naturfarbe, die ausschließlich aus der Frucht selbst stammt.

Zertifizierungen: Non-GMO Project Verified · Vegan · Glutenfrei

Physikalische und chemische Spezifikationen

Produktspezifikationen

Parameter	Schwarzjohannisbeerpulver (ganze Frucht)	Schwarze-Johannisbeer-Saftpulver
Quelle	100 % ganze schwarze Johannisbeeren (Ribes nigrum)	100 % schwarzer Johannisbeersaft
Verarbeitung	Schonendes Trocknen (Luft- oder Gefriertrocknung) + Feinmahlung	Konzentration + Sprüh- oder Gefriertrocknung
Aussehen	Violett-schwarzes Pulver	Einheitliches violett-schwarzes Pulver
Aroma	Unverwechselbar säuerlich-süß, authentische Johannisbeere	Konzentriert säuerlich-süß, intensive Johannisbeere
Textur	Feines Pulver mit leicht faseriger Beschaffenheit	Feines Pulver, hoch löslich
Ballaststoffe	~50 g/100 g (179 % Tagesbedarf pro 100 g)	Minimal (Fasern beim Entsaften entfernt)
Anthocyane	Von Natur aus hoch (je nach Ernte variierend)	Höhere Konzentration (oft auf Extraktverhältnis standardisiert)
Vitamin C	Von Natur aus hoch (ca. 2× Orange bezogen auf Gewicht)	Hoch konzentriert
Feuchtigkeit	<= 8 %	<= 6 %
Löslichkeit	Niedrig bis mäßig (Hochschermischen empfohlen)	Hoch (nahezu sofortige Auflösung)
Träger	Keiner (100 % rein)	Bio-Maltodextrin kann in der sprühgetrockneten Version verwendet werden (vollständig ausgewiesen); keine in der gefriertrockneten Version
Haltbarkeit	18-24 Monate	18-24 Monate

Beeren-Vergleich: Schwarze Johannisbeere vs. gängige Beerenpulver

Parameter	Johannisbeere (ganz)	Johannisbeere (Saft)	Heidelbeere	Açaí	Saure Kirsche
Anthocyan-Dichte	Sehr hoch	Sehr hoch (konzentriert)	Mäßig	Sehr hoch	Mäßig
Vitamin C	Sehr hoch (2x Orange)	Sehr hoch konzentriert	Mäßig	Niedrig	Niedrig
Fasergehalt	~50 g/100 g (sehr hoch)	Minimal	Mäßig	Niedrig	Niedrig
Antioxidative Kapazität (ORAC)	Sehr hoch	Sehr hoch	Hoch	Sehr hoch	Mäßig
Aromaprofil	Säuerlich-süß, unverwechselbar	Intensiv säuerlich-süß	Mild süß	Milde Beerennote	Sauer
Farbe	Tiefviolett bis schwarz	Tiefviolett bis schwarz (lebhaft)	Blau-violett	Tiefviolett	Rot-violett
Löslichkeit (Saft)	—	Nahezu sofort	Mäßig	Mäßig	Mäßig
Beste für	Faserangereichert, Vollwert	Klare Getränke, Wirksamkeit	Allgemeine Beeren	Antioxidans-Blends	Sportnahrung

Dosierungsempfehlung

Anwendung	Empfohlene Einsatzmenge
RTD-Getränke / Drink-Mixe	1-5 % (Saftpulver empfohlen)
Proteinpulver	2-8 %
Smoothies / Smoothie-Bowls	5-15 %
Backwaren (ballaststoffreiches Brot, Kekse)	3-10 % (ganze Frucht empfohlen)
Energieriegel	3-8 %
Kapseln / Tabletten	20-50 %
Süßwaren (Gummibärchen, Schokolade)	1-5 %
Joghurt / Eiscreme	2-5 %
Natürlicher Farbstoff	0,5-3 %

Mikrobiologische und Schadstoffnormen

Prüfparameter	Spezifikation
---------------	---------------

Gesamtkeimzahl (TPC)	<= 100.000 KBE/g
Hefen & Schimmelpilze	<= 100 KBE/g
E. coli	Negativ
Salmonella	Negativ
Schwermetalle (Blei)	<= 0,1 mg/kg
Schwermetalle (Arsen)	<= 0,1 mg/kg
Schwermetalle (Cadmium)	<= 0,1 mg/kg
Schwermetalle (Quecksilber)	<= 0,05 mg/kg
Pestizidrückstände	Unter den EU-/USDA-Grenzwerten
Anthocyan-Identität	Bestätigt (HPLC-Profil)

Zertifizierungen

Zertifizierung	Status
Non-GMO Project Verified	Verfügbar
Vegan	Verfügbar
Glutenfrei	Verfügbar
Kascher	Auf Anfrage
Halal	Auf Anfrage
ISO 22000	Verfügbar

Anwendungen und Formulierungsrichtlinien

Anwendungsmatrix

Kategorie	Anwendungen	Empfohlene Spez.	Formulierungshinweise
Augengesundheit-Supplemente	Kapseln, Tabletten, Weichgelatine kapseln für okuläre Durchblutung und Dunkeladaptation	Beide	Anthocyan-vermittelte Vorteile; Vitamin-C-Synergie
Immun-Support-Formulierungen	Holunder-artige Immun-Blends, Vitamin-C-Präparate	Saftpulver	Konzentriertes Vitamin C und Anthocyane; nahezu sofort löslich

Kategorie	Anwendungen	Empfohlene Spez.	Formulierungshinweise
Antioxidans-Blends	Superfood-Pulver, tägliche Wellness-Formulierungen	Beide	Hoher ORAC-Wert; säuerlich-süßes Aroma verleiht Authentizität
Smoothie-Bowls	Açaí-Bowl-Artige Zubereitungen, gefrorene Fruchtbowls	Fruchtpulver (ganze Frucht)	Faser verleiht Textur; authentisches säuerlich-süßes Aroma
Proteinpulver	Beerenprotein, pflanzliche Proteinanreicherung	Saftpulver	Sofortige Auflösung; intensives Aroma ohne Sandigkeit
RTD-Getränke	Funktionelle Beerenwässer, präbiotische Drinks	Saftpulver	Nahezu sofort löslich; keine Trübung in klaren Formaten
Backwaren & Snacks	Ballaststoffreiches Brot, Kekse, Energieriegel	Fruchtpulver (ganze Frucht)	~50 g Faser/100 g ermöglichen «hoher Ballaststoffgehalt»-Aussagen; säuerliches Aroma authentifiziert die Beere
Süßwaren	Gummibärchen, Fruchtkauartikel, Schokoladenüberzüge	Beide	Natürliche violette Färbung; unverwechselbares säuerlich-süßes Aroma hebt sich von generischen Beeren ab
Joghurt & Eiscreme	Fruchtaromatisierte Milchprodukte und pflanzliche Gefrierdesserts	Beide	Aroma und Farbe; ganze Frucht fügt sichtbare Fruchtstücke hinzu
Natürlicher Farbstoff	Violett-schwarzer Lebensmittelfarbstoff für Süßwaren und Getränke	Saftpulver (lebhafteste)	Anthocyan-basiert; pH-empfindlich (röter bei niedrigem pH, bläulicher bei neutralem pH)

Wesentliche funktionelle Vorteile

Vorteil	Mechanismus
Sehr hohe Anthocyan-Dichte	Die Johannisbeere zählt zu den anthocyanreichsten Beerenarten. Anthocyane — vor allem Delphinidin-3-rutinosid und Cyanidin-3-glucosid — fördern die okuläre Durchblutung, verringern die Augenermüdung bei anhaltender Naharbeit und unterstützen die Dunkeladaptation. Das Saftpulver konzentriert die Anthocyane weiter.
Sehr hoher Vitamin-C-Gehalt	Die Johannisbeere enthält gewichtsbezogen etwa doppelt so viel Vitamin C wie Orangen. Vitamin C unterstützt die Immunfunktion und die Kollagensynthese. Die Kombination mit Anthocyanen bietet synergistische antioxidative Unterstützung.

Vorteil	Mechanismus
Sehr hoher Ballaststoffgehalt (~50 g/100 g)	Das Fruchtpulver (ganze Frucht) mit ~50 g Faser pro 100 g zählt zu den höchsten aller Fruchtpulver. Dies ermöglicht «hoher Ballaststoffgehalt»-Nährwertaussagen bei niedrigem Einsatz und unterstützt eine präbiotische Positionierung.
Unverwechselbares säuerlich-süßes Aroma	Das Aromaprofil der Johannisbeere — prägnante Säure, ausgeglichen durch Süße — ist sofort erkennbar und unterscheidet Produkte authentisch von generischen Beeren-Positionierungen. Diese Distinktheit ist ein echtes sensorisches Asset in Premium-Beerenformulierungen.
Tiefviolette bis schwarze Naturfarbe	Die Anthocyan-Dichte erzeugt eine intensive tiefviolette bis schwarze Farbe. Sie wirkt als natürlicher Lebensmittelfarbstoff in Süßwaren- und Getränkeanwendungen, wobei die Farbe von rötlich bei niedrigem pH zu bläulicher bei neutralem pH verschiebt.
Präbiotische Ballaststoff-Positionierung	Der hohe Ballaststoffgehalt des Fruchtpulvers (ganze Frucht) (~50 g/100 g) unterstützt eine präbiotische Darmgesundheits-Positionierung, besonders wertvoll in Kombination mit dem Anthocyan- und Vitamin-C-Immunprofil.

Synergie-Tipps

- **Mit Holunder oder Hibiskus:** das säuerlich-süße Johannisbeeraroma und die tiefviolette Farbe ergänzen die Immun-Positionierung des Holunders und die tartigen Beerentee-Noten des Hibiskus und schaffen komplexe, funktionelle Beeren-Getränkeprofile.
- **Mit Heidelbeere oder Açaí:** die intensivere, unverwechselbare Säure der Johannisbeere verleiht mildeeren oder Açaí-Blends geschmackliche Komplexität und schafft Premium-Multi-Beeren-Antioxidansformulierungen.
- **Mit Lutein oder Zeaxanthin (Augengesundheit):** die Johannisbeer-Anthocyane wirken in Augensupplement-Formulierungen synergistisch mit carotinoiden Augengesundheits-Inhaltsstoffen (Lutein, Zeaxanthin) — Anthocyane fördern die Durchblutung, während Carotinoide das Retinagewebe schützen.
- **Mit Zink oder Probiotika (Immun):** das Saftpulver kann mit Zinkgluconat oder probiotischen Stämmen (Lactobacillus, Bifidobacterium) für Immunformulierungen mit Mehrfachmechanismus angereichert werden. Die nahezu sofortige Löslichkeit des Saftpulvers ist mit den Stabilitätsanforderungen von Probiotika vereinbar.
- **Für pH-empfindliche Färbearwendungen:** Anthocyane verändern ihre Farbe mit dem pH-Wert — rötlich bei saurem pH (2,5-4,0), violett bei moderatem pH (4,0-6,0) und bläulicher bei nahezu

neutralem pH (6,0-7,0). Dies bei der Rezepturentwicklung für eine konsistente Farbe berücksichtigen.

FAQ

Q: Was ist der Hauptunterschied in der Anwendung zwischen den beiden Ausführungen?

A: Die Wahl zwischen den beiden Ausführungen wird von drei Hauptfaktoren bestimmt: (1) Fasergehalt — das Fruchtpulver (ganze Frucht) behält ~50 g/100 g Ballaststoffe und ist die Wahl für faserangereicherte und Vollwert-Positionierung; das Saftpulver entfernt beim Entsaften die meisten Fasern und ist die Wahl für maximale Anthocyan-Konzentration und Löslichkeit. (2) Löslichkeit — das Fruchtpulver (ganze Frucht) hat eine niedrige bis mäßige Löslichkeit mit leicht faseriger Textur, geeignet für feste und halbfeste Anwendungen; das Saftpulver löst sich in heißen wie kalten Flüssigkeiten nahezu sofort und eignet sich für klare Getränke und Instant-Mixe. (3) Aromaintensität — der Konzentrationsprozess des Saftpulvers verstärkt das säuerlich-süße Johannisbeeraroma, während das Fruchtpulver (ganze Frucht) authentischen Fruchtcharakter mit moderaterem Aromaprofil bietet.

Q: Sind beide Ausführungen für vegane und glutenfreie Produkte geeignet?

A: Ja. Beide Ausführungen bestehen zu 100 % aus schwarzen Johannisbeeren — in der Produktion werden keine tierischen Inhaltsstoffe verwendet und es sind keine glutenhaltigen Getreide vorhanden. Beide tragen die Zertifizierungen Vegan und Glutenfrei und eignen sich für die Aufnahme in Produkte mit diesen Label-Angaben.

Q: Wie sind Haltbarkeit und Lagerungsempfehlung?

A: Beide Ausführungen haben bei korrekter Lagerung eine Haltbarkeit von 18-24 Monaten ab Produktionsdatum. An einem kühlen, trockenen Ort fern von direkter Sonneneinstrahlung, in versiegelter Originalverpackung lagern. Feuchtigkeit ist das Hauptstabilitätsproblem bei Fruchtpulvern — nach dem Öffnen fest verschließen. Anthocyane sind lichtempfindlich; lange Direktlichtexposition verringert die Farbintensität über die Zeit. Niedrigere Lagertemperaturen (unter 20 °C) werden für Anwendungen empfohlen, bei denen die tiefstmögliche violett-schwarze Farbe wichtig ist.

Q: Benötigen die Anthocyane eine spezielle Handhabung zur Erhaltung der Wirksamkeit?

A: Anthocyane sind anfällig für Abbau durch Hitze, Licht und pH-Extreme. Für maximale Anthocyan-Erhaltung: (1) Versiegelt und fern von direkter Sonneneinstrahlung lagern; (2) Das Pulver spät im Produktionsprozess zugeben, wo Hitze angewendet wird — nach Möglichkeit unter 40 °C; (3) Den pH-Wert in Ihrer Formulierung berücksichtigen — Anthocyane sind in schwach sauren Bedingungen (pH 2,5-4,0) am stabilsten und verschieben sich bei nahezu neutralem pH in Richtung Blau. Bei Kaltapplikationsformaten (RTD-Getränke, Proteinshakes, bei Raumtemperatur gemischte Gummibärchen) ist die Anthocyan-Erhaltung deutlich höher.

Q: Was bedeutet die Angabe «hoher Ballaststoffgehalt» in der Praxis und welcher Einsatzgrad stützt sie?

A: Das Fruchtpulver (ganze Frucht) enthält etwa 50 g Ballaststoffe pro 100 g — 179 % des Tagesbedarfs pro 100-g-Portion. Nach den FDA-Kennzeichnungsregeln erfordert «hoher Ballaststoffgehalt» $\geq 20\%$ des Tagesbedarfs pro Portion (≥ 3 g/Portion bei Standardportion). Bei etwa 5–6 % Fruchtpulver (ganze Frucht) in einem Fertigprodukt erreichen Sie den Schwellenwert «hoher Ballaststoffgehalt» pro Portion — eine bedeutende Angabe für Energieriegel, Backwaren und ballaststoffangereicherte Nahrungsergänzungsmittel. Die Saftpulver-Ausführung eignet sich nicht für Faseraussagen, da die Faser beim Entsaften entfernt wurde.

Q: Welche Geschmackskombinationen passen am besten zur Johannisbeere?

A: Das unverwechselbare säuerlich-süße Johannisbeerprofil kombiniert sich effektiv mit mehreren komplementären Aromen: (1) Honig oder Agavendicksaft — die Süße rundet die prägnante Säure zu einem ausgewogenen Beerenprofil, ideal für funktionelle Getränke und Energieriegel; (2) Holunder — beide Beeren teilen sich immunologisches Positionierungsgebiet, während die Johannisbeerintensität der mildereren Holundernote Tiefe verleiht; (3) Sahne oder Vanille — in Milch- und Gefrierdessertanwendungen durchschneidet die Säure die Fülle und erzeugt einen komplexen luxuriösen Beerengeschmack; (4) Zitrone oder Limette — zugesetzte Säure verstärkt den frisch-sauren Beerencharakter für sprudelnde Getränke und Süßwaren.

Q: Kann dieses Produkt als natürlicher Lebensmittelfarbstoff verwendet werden?

A: Ja — beide Ausführungen liefern eine anthocyanbasierte natürliche violett-schwarze Färbung. Das Saftpulver erzeugt die lebhafteste und konsistenteste Farbe dank seiner standardisierten Anthocyan-Konzentration; das Fruchtpulver (ganze Frucht) liefert eine moderatere, natürliche fruchtbasierte Farbe. Das Farbverhalten ist pH-abhängig: rötlich bei niedrigem pH (2,5-4,0), violett bei moderatem pH (4,0-6,0) und bläulicher bei nahezu neutralem pH (6,0-7,0). Dies sollte bei der Rezepturentwicklung für konsistente Farbergebnisse berücksichtigt werden.

Q: Wie sind MOQ und Versandoptionen?

A: Muster: 1 kg kostenlos (FedEx / UPS / EMS). Standardcharge: 25 kg pro Karton. Lieferzeit: 10-20 Werktage. Versand von den Häfen Qingdao oder Tianjin, China. Zahlungsbedingungen: D/A, D/P, L/C und T/T akzeptiert. Maßgeschneiderte angereicherte Blends (aromatisierte Blends mit Hibiskus oder Holunder; angereichertes Saftpulver mit Zink oder Probiotika) auf Anfrage erhältlich.

Verpackung und Lagerung



Verpackungsspezifikationen

Verpackungsart	Nettogewicht	Material
Alufolienbeutel	1 kg / 5 kg	Mehrschichtige Alufolie mit lebensmittelechter PE-Auskleidung
Faserfass	25 kg	Hochdichtes Faserfass mit versiegelter Auskleidung
Individuelle Verpackung	Auf Anfrage	Eigenmarke und Einzelhandelsgrößen

Lagerbedingungen

Parameter	Anforderung
Temperatur	Unter 25 °C (unter 20 °C empfohlen für maximale Anthocyan-Farberhaltung)
Feuchtigkeit	Unter 50 % relative Luftfeuchte
Licht	Fern von direkter Sonneneinstrahlung — Anthocyane sind lichtempfindlich

Parameter	Anforderung
Verpackung	Versiegelt in der Originalverpackung aufbewahren; nach jedem Gebrauch fest verschließen
Haltbarkeit	18-24 Monate (ab Produktionsdatum, versiegelt)

For more information, please visit our website:

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