

Порошок из плодов баобаба



Наименование:

Название по МККИ (INCI):

Номер по CAS:

Номер по EINECS:

Ботаническое название:

Сырьё для получения:

Страна происхождения:

100% Organic Baobab Fruit Powder

Adansonia Digitata Fruit Powder

91745-12-9

294-680-8

*Adansonia digitata L.,
Bombacaceae*

Плоды баобаба собранные в дикой природе

Зимбабве

Порошок из плодов баобаба – один из самых мощных и уникальных на вкус натуральных продуктов из Африки, достойно имеет репутацию – **суперфруктовая сенсация**. Порошок плода баобаба – это мякоть плода богатая клетчаткой, Витамином С, кальцием, железом, калием, магнием и др. Баобаба известен легендарными антиоксидантными свойствами. Он представляет собой исключительный природный компонент для практически любых продуктов питания, напитков и даже косметики.

Питательные свойства

Порошок из плода баобаба – не имеющий аналогов пищевой и нутрицевтический ингредиент со следующими отличительными характеристиками:

- Высокий уровень содержания натурального витамина С;
- Мощные антиоксидантные свойства: Интегральная антиоксидантная способность (IAC) – 11,1 ммоль/г. Это значение значительно выше, чем у мякоти апельсина (IAC = 0,103 ммоль/г) и Олигомеров виноградных косточек (IAC = 10,25 ммоль/г) Рекордная антиоксидантная активность против образования свободных радикалов;
- Источник растворимых и нерастворимых пищевых волокон (пребиотик!!);
- Сбалансированный на качественное усвоение естественный источник микро и макроэлементов, включая Кальций, Фосфор, Железо, Калий и мн. др. элементов;
- Витамины В1, В2 (рибофлавин), В3 (ниацин), В6, важнейшие для здоровья человека, обеспечивая тканевое и клеточное дыхание, метаболизм, правильное усвоение пищи;
- Высокий уровень пектина, который делает его интересным в качестве загустителя;
- Изменение вязкости, вкусовая модификация, обогащение, улучшение вкуса еды;
- Кисловатый вкус объясняется присутствием органических кислот, таких как лимонная кислота, яблочная кислота и янтарная кислота;
- Подходит для обогащения рациона здорового питания с любого возраста. 0+

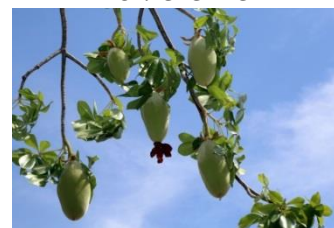
Основное применение

Порошок баобаба на основе своих свойств – пищевой продукт. Он может добавляться в состав продуктов для обеспечения питательного обогащения, вкусового насыщения, модификации вязкости и текстуры, и как источник диетического волокна и питательных веществ к любой еде и напиткам. На сегодня уже есть огромная масса интереснейших рецептов, которые мы вам рекомендуем попробовать.

Практическое применение может включать:

- Фруктовые напитки и фруктовые коктейли, смузи;
- Перекусы, салаты, сухие завтраки, печенье, мюсли и энергетические батончики;
- В качестве биодобавки, ботанические экстракты, включая антиоксиданты, детокс;
- Фруктовые начинки, джемы, соусы, пудинги и десерты;
- Продукты для выпечки, добавка к хлебу или «кондитерке»;
- Мороженое, йогурты и молочные десерты;
- Джемы, соусы, ткемали, чатни, маринады и приправы, каши и супы;
- Специальные чаи, прохладительные напитки;
- Смеси обогащенные витаминами и минеральными, пищевые добавки;
- Смеси **до и после тренировок** для восстановления и как тоник;
- Различные активные косметические применения, в том числе, в качестве антиоксиданта для омоложения, для повышения упругости кожи, как увлажняющее средство, и в средствах для укрепления волос и ногтей.

Извлечение:



Мякоть в естественной форме.
Не подвергалась сушке!!

ООО «ГРАМАЛ»



Instagram → @gramal_africa

www.africa-natural.ru

Состав и анализ питательной ценности Порошка из плодов баобаба по витаминно-минеральному соотношению нутриентов

**средние сезонные значения в 100 г мякоти плода баобаба*

| |
|--------------------------------------|
| Энергетическая ценность* |
| 170 – 280 ккал / 707 – 1164 кДж |
| Пищевая ценность* |
| Сложные углеводы всего 78,0 – 90,0 г |
| в т.ч. пищевых волокон 40,0 – 50,0 г |
| в т.ч. сахаров 18,0 – 24,0 г |
| Белки 2,5 – 4,0 г |
| Жиры < 1 г |
| Зола 5,5 – 6,6 г |
| Прочие включения < 0,2 г |
| Содержание воды < 11,5 г |

| |
|----------------------------|
| Клетчатка* |
| Растворимая 15,0 – 40,0 г |
| Нерастворимая 5,0 – 20,0 г |

| |
|----------------------------|
| Моно- и дисахариды* |
| Сахароза 8 – 12 г |
| Фруктоза 2 – 6 г |
| Глюкоза 2 – 6 г |

| |
|-------------------------------|
| Витамины* |
| Витамин В1 0.2 – 0.6 мг |
| Витамин В2 0.05 – 0.15 мг |
| Витамин РР (В3) 1.5 – 2.5 мг |
| Витамин В6 0.3 – 0.6 мг |
| Витамин С (НPLC) 180 – 300 мг |

***на 100 г. белков*

Органолептические характеристики:

На внешний вид подобный пудре порошок, кремово-белый; характерный цитрусовый вкус.

Не содержит известных аллергенов.

0+

Фасовки и упаковка: 1кг – 8-шовный металлизированный пакет. От 5кг - LDPE пакеты. 25кг – в мешках.

Срок годности: до 36 месяцев в оригинальной упаковке.

Условия хранения: В закрытой упаковке при комнатной температуре вдали от света, тепла, влажности.

| |
|--------------------------------|
| Макро- и микроэлементы* |
| Кальций (Ca) 320 – 420 мг |
| Фосфор (P) 30 – 50 мг |
| Железо (Fe) 7 – 12 мг |
| Марганец (Mn) 0,5 – 0,8 мг |
| Цинк (Zn) 0,3 – 0,6 мг |
| Натрий (Na) 5 – 8 мг |
| Калий (K) 1500 – 3000 мг |
| Магний (Mg) 140 – 485 мг |

| |
|--------------------------|
| Аминокислоты** |
| Гистидин 2.7 г |
| Лейцин 8.4 мг |
| Лизин 14.6 г |
| Аргинин 6 г |
| Изолейцин 10.7 г |
| Метионин 4.9 г |
| Цистеин 4.9 г |
| Глютаминовая кислота 4 г |
| Валин 1.6 г |
| Тирозин 4.2 г |
| Триптофан–280 1.5 г |
| Фенилаланин 4.1 г |
| Треонин 3.0 г |

| |
|----------------------|
| Бета-каротин* |
| Провитамин А 200мкг |

Физические характеристики:

рН (solution 10 %) 2.9 – 3.5

Растворимость:

70% водорастворимая,

30% водно-диспергируемая.



Cholesterol Free
Soya Free
Yeast Free
GMO Free
Dairy Free
Meat Free
Fat Free
Sodium Free
Nut Free
Glut Free

Порошок баобаба это вкусно и полезно!

ООО «ГРАМАЛ»

Instagram → @gramal_africa

www.africa-natural.ru