

MANGO EN POLVO



Descripción

Polvo fino y homogéneo obtenido a partir de pulpa de Mango 100% natural que se somete a un proceso de secado por atomización (Spray Dry), logrando un producto inocuo, práctico y funcional que conserva las propiedades organolépticas y nutricionales características de la fruta fresca.

Ingredientes

Pulpa natural de Mango , Maltodextrina

Requerimientos fisicoquímicos

Requerimientos fisicoquímicos	

Requerimientos microbiológicos

Análisis Microbiológico	Especificaciones
Recuento de microorganismos aerobios mesófilos UFC/g	<1000
Recuento de Coliformes totales UFC/g	<10
Recuento Escherichia coli UFC/g	<10
Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g	<10
Detección de Salmonella/25g	Ausente

Condiciones de almacenamiento y vida útil

El Mango en polvo debe almacenarse en plataformas elevadas del piso, en bodegas cubiertas, en ambientes secos, con buena ventilación y a temperatura ambiente. Se garantiza vida útil de 12 meses en su empaque original y a condiciones óptimas de almacenamiento.

Recomendaciones de uso

Tabla de dosificación sugerida para adición de NATRUE Mango para preparación de jugos diluidos en agua.

	10Lt	20Lt	300Lt
	20	80	400
	800	1600	24000

Presentaciones

El Mango en polvo se empaqueta en bolsas tipo doypack con estructura PET/FOIL/PEBD para las presentaciones de 1, 7, 10, 15, 20, 40, 50, 60, 80, 100, 200, 300, 400, 500, 600, 800, 1000, 1200 gr; para la presentación de 18000 gr se utiliza bolsa de polietileno de alta densidad transparente con calibre 1,5 mls.in y saco laminado de polipropileno. Para tarros de plástico de polietileno las presentaciones son de 100, 150, 200, 300, 500, 1000 gr.

Aplicaciones

En la industria de bebidas, sabores, panificación, lácteos, chocolates y confitería, farmacéutica y productos nutracéuticos .

MANGO

EN POLVO



Propiedades Nutricionales

Cantidad por 20 g

Grasas totales 0.4 g

Ácidos grasos saturados 0.1 g

Ácidos grasos poliinsaturados 0.1 g

Ácidos grasos monoinsaturados 0.1 g

Colesterol 0 mg

Sodio 1 mg

Potasio 168 mg

Carbohidratos 15 g

Fibra alimentaria 1.6 g

Azúcares 14 g

Proteínas 0.8 g

Vitamin a A	1,082 IU	Vitamin a C	36.4 mg
----------------	-------------	----------------	------------

Calcio	11 mg	Hierro	0.2 mg
--------	-------	--------	--------

Vitamin a D	0 IU	Vitamin a B6	0.1 mg
----------------	------	-----------------	--------

Vitamin a B12	0 µg	Magnesio	10 mg
------------------	------	----------	-------

Vitamin a E	1.12 µg	Cobre	0.10 mg
----------------	---------	-------	---------

Ingredientes nutraceuticos

El mango está lleno de polifenoles, compuestos vegetales que funcionan como antioxidantes. Tiene más de una docena de tipos diferentes, **incluyendo mangiferina, catequinas, antocianinas, quercetina, kaempferol, ramnetina, ácido benzoico y muchos otros**.

Los antioxidantes son importantes ya que protegen sus células contra el daño de los radicales libres.

Los radicales libres son compuestos altamente reactivos que pueden unirse y dañar sus células.

La investigación ha relacionado el daño de los radicales libres con signos de envejecimiento y enfermedades crónicas.

Entre los polifenoles, **la mangiferina** ha ganado el mayor interés y a veces se la llama "súper antioxidante", ya que es especialmente potente

Los estudios en probeta y en animales han encontrado que la mangiferina puede contrarrestar el daño de los radicales libres relacionados con el cáncer, la diabetes y otras enfermedades