

EDULCORANTES INTENSIVOS

Síntesis artificial
Muy bajos en Kcal
No tienen efecto en la glucemia

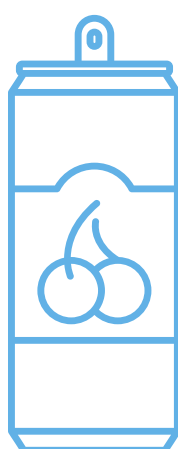


SACARINA (E954)

- Descubierta en 1878
- Soluble en agua.
- Endulza 300-500 veces más que la sacarosa
- Regusto amargo por arriba de 70°C, mejor agregar al final de los cocinados.
- Resistente a altas temperaturas y medios ácidos.
- Ingesta Diaria Admitida (IDA): 5 mg/Kg/día

CICLAMATO SÓDICO (E952)

- Descubierta en 1937
- 30-50 veces más potente que la sacarosa.
- Capaz de bloquear el regusto amargo.
- Se suele usar combinado para la palatabilidad de otros edulcorantes.
- Es estable al calor; se puede usar para cocinar y para hornear.
- Se utiliza en chocolates, gaseosas y lácteos.
- IDA: 11 mg/Kg/día

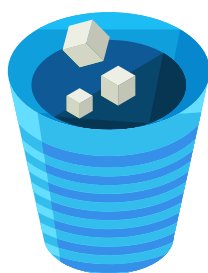


ASPARTAMO (E951)

- Descubierta en 1965
- Es 150 a 200 veces más dulce que la sacarosa.
- Con la cocción puede perder su dulzor.
- Se forma a partir de dos aminoácidos: ácido aspártico y fenilalanina, no es apta para fenilcetonúricos.
- Aporta 4Kcal por gramo,
- Usado como edulcorante de mesa o en postres congelados, gelatinas, bebidas, chicles, yogures.
- IDA: 40 mg/Kg/día

ACESULFAMO K (E950)

- Descubierta en 1967
- Edulcorante acalórico sin efecto en la glucemia.
- Entre 130-200 veces más dulce que la sacarosa
- Al hornear no modifica el sabor del alimento.
- Utilizado en refrescos y bebidas carbonatadas bajas en calorías y en congelados y fritos.
- Regusto amargo que se corrige combinándolo con otros edulcorantes
- IDA: 15 mg/Kg/día



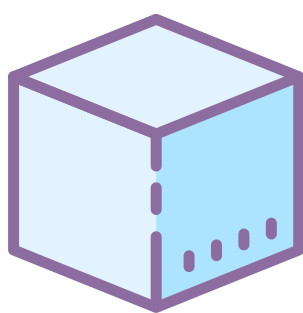
SUCRALOSA (E955)

- Descubierta en 1976.
- Azúcar clorada.
- 600-700 veces más potente que la sacarosa.
- Elaborada a partir de la sacarosa.
- Estable al calor, se puede usar para cocinar y hornear.
- No afecta los niveles de glucosa en sangre, es mínimamente absorbida.
- IDA: 5 mg/Kg/día

EDULCORANTES INTENSIVOS

SEGUNDA PARTE

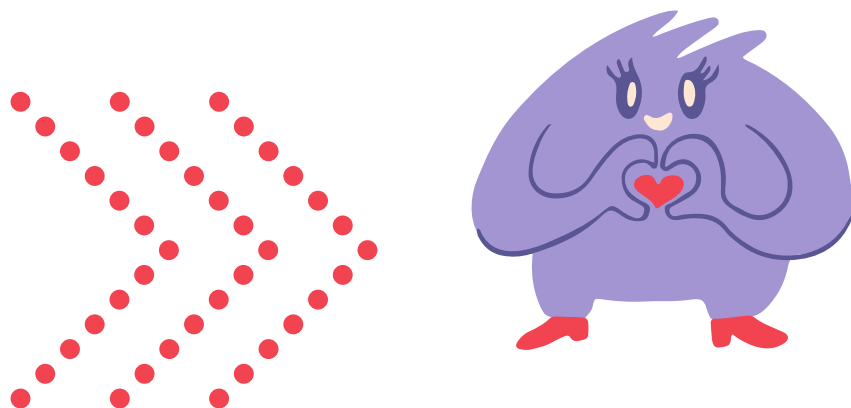
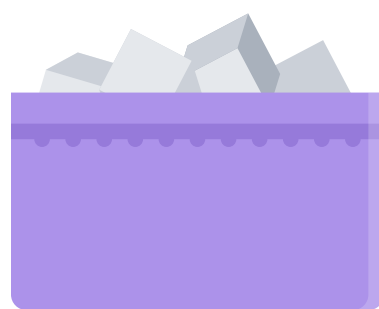
NEOTAME (E965)



- Descubierta en 2002. También llamado Neotamo.
- Isómero del aspartamo.
- No es fuente de fenilalanina.
- Muy potente: 7-13 mil veces más potente que la sacarosa
- Sabor limpio, sin retrogusto.
- Edulcorante artificial de diseño.
- Estabilidad al calor moderada.
- Usado en: bebidas, bollería, postres, zumos.
- Metabolizado rápidamente y eliminado completamente.
- IDA: 18 mg/Kg/día

ADVANTAME (E969)

- Descubierta en 2013
- Creado de la combinación del aspartamo y de la vainillina.
- Contiene fenilalanina
- 20-30 mil veces más potente de sacarosa
- Bajo en calorías.
- IDA: 5 mg/Kg/día



¿QUÉ DEBE TENER EL "EDULCORANTE IDEAL"?

- **Aportar un sabor dulce.**
- **No tener retrogusto.**
- **Ser bajo en calorías.**
- **Ser soluble.**
- **Resistente a cambios de temperatura.**
- **Ser inocuo y seguro.**