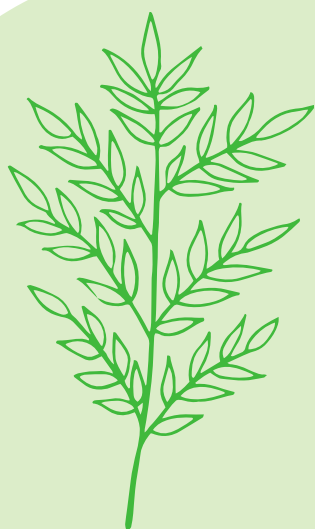


EDULCORANTES INTENSIVOS DE ORIGEN VEGETAL

La búsqueda por lo "natural"



TAUMATINA (E956)

- Origen: proteína del fruto del arbusto de África occidental.
- Es el edulcorante de origen vegetal más potente: 2500 veces más que la sacarosa.
- Regusto a regaliz que potencia el sabor de los alimentos.
- Su estructura es inestable al ser horneada o hervida.
- Usado en chicles y medicamentos.
- IDA: 0,003 mg/Kg/día

ESTEVIA (E960)

- Origen: Paraguay; llamada "hierba dulce".
- Su gusto tiene un comienzo lento y una duración más larga que la de la sacarosa
- Puede tener un regusto amargo o a regaliz en altas concentraciones.
- Los compuestos aprobados son sus extractos de glucósidos de esteviol.
- Estable al calor.
- Ph estable y no fermentable.
- 300 veces más potente que la sacarosa.



MONELINA

- Procedente del fruto del arbusto de África occidental.
- De 800 a 2000 veces más potente que la sacarosa.
- Inicio lento de dulzura y persistente en boca.
- Fácilmente soluble en agua debido a sus propiedades hidrófilas.
- Desnaturaliza bajo condiciones de alta temperatura, que lo hace inadecuado para alimentos procesados.
- Usos: edulcorante de mesa o en bebidas.

DIHIDROCALCONA (E959)

- También llamada Neohesperidina o DHDC.
- Procedente de una sustancia de la naranja amarga.
- 250 y 1800 veces más dulce que la sacarosa
- Sabor dulce más persistente, con regusto a regaliz.
- Mejora la sensación de cremosidad.
- Su sabor tiene un inicio más lento que la sacarosa.
- Estable a temperaturas elevadas y a condiciones ácidas o básicas.
- Conservante y potenciador de sabor.
- Usado en: lácteos, yogur, helados.



GLICIRRICINA (E958)

- Procedente el extracto de regaliz (*Glycyrrhiza glabra*).
- Edulcorante natural y gelificador.
- Sabor anisado y agridulce
- Usado en: chicles, bebidas y repostería.
- En dosis bajas produce retención de líquidos.
- En dosis altas: dolores de cabeza.
- Para evitar efectos secundarios debe elegirse el extracto de regaliz sin glicirricina (DGL).

