

Factos sobre a Sucralose

A Sucralose é o único adoçante não calórico feito a partir do açúcar. A sua combinação única de sabor de açúcar e excelente estabilidade permite que a Sucralose seja usada como substituto do açúcar praticamente em qualquer tipo de alimento ou bebida, inclusive na culinária doméstica de forno e fogão.



A Sucralose é derivada do açúcar e resulta de um processo patenteado de fabricação em múltiplas fazes, onde se substituem selectivamente três grupos hidroxilos da molécula do açúcar por três átomos de cloro. O cloro está presente naturalmente em muitos dos alimentos e bebidas que consumimos todos os dias e tem um papel importante em muitos processos biológicos na própria natureza. A presença do cloro na Sucralose produz um adoçante sem nenhuma caloria, mas 600 vezes mais doce do que o açúcar. A Sucralose tem o gosto do açúcar. Tem um sabor doce, de rápida percepção, que é detectado de forma clara e que não deixa nenhum gosto residual desagradável. Além disso, a Sucralose retém a sua doçura durante todo o processo de preparação de alimentos e bebidas e por isso pode ser usada em praticamente qualquer aplicação onde o açúcar seja normalmente usado,



inclusive nos alimentos cozidos ou assados em casa.

A Sucralose não é utilizada como fonte de energia pelo corpo porque não se decompõe como a sacarina (açúcar). Ela passa pelo organismo rapidamente e praticamente sem nenhuma modificação. A Sucralose tem sido testada amplamente em mais de 100 estudos conduzidos durante um período de 20 anos e demonstrou ser um ingrediente seguro e surpreendentemente inerte. Pode ser usada por todas as pessoas, inclusive mulheres grávidas e lactantes, e crianças de todas as idades. A Sucralose também pode ser usada por indivíduos diabéticos pois, como demonstram as pesquisas, ela não tem nenhum efeito sobre o metabolismo dos hidratos de carbono, sobre o controlo da glicose a curto ou longo prazo, nem sobre a secreção da insulina.

Uma vantagem da Sucralose para os

continua na página 2

Descoberta em 1976, a Sucralose foi desenvolvida conjuntamente pelas companhias Tate & Lyle PLC e McNeil Nutritionals, LLC, uma companhia da Johnson & Johnson. O uso da Sucralose está aprovado pela União Europeia e também por outros países importantes tais como EUA, México, Canadá, Austrália e Japão.

continuação da página 1

fabricantes e consumidores de alimentos e bebidas é a sua excepcional estabilidade. Ela mantém sua capacidade adoçante ao longo do tempo e numa ampla gama de temperaturas e condições de armazenagem. Devido à sua combinação especial de excelente sabor açucarado com ótima estabilidade, os fabricantes de alimentos têm usado a Sucralose para criar uma ampla variedade de alimentos e bebidas novos de excelente sabor. Como exemplos temos as categorias de frutas em conserva, bebidas de baixo teor calórico à base de frutas, produtos de panificação, além de molhos e xaropes. A Sucralose também pode ser usada como adoçante em suplementos dietéticos, alimentos de uso médico, suplementos vitamínicos ou minerais e produtos farmacêuticos. Em resumo, os consumidores contam agora com muito mais opções de alimentos e bebidas de baixas calorias devido à Sucralose.

A Sucralose está disponível como ingrediente a usar numa ampla gama de alimentos e bebidas sob o nome Sucralose SPLENDA®. Actualmente, as prateleiras dos supermercados já exibem uma ampla gama de produtos adoçados com Sucralose SPLENDA® tais como refrigerantes gasificados, bebidas de baixo teor calórico à base de frutas, sumos e licores sem açúcar, iogurtes, cereais matinais, gelados e suplementos dietéticos. Alguns alimentos e bebidas também exibem o logótipo "Adoçado com SPLENDA®" na embalagem. Em alguns mercados, há também produtos da marca SPLENDA® disponíveis para uso individual de mesa.

BENEFÍCIOS



► Tem sabor a açúcar

A Sucralose tem o mesmo sabor que o açúcar e não deixa um sabor residual desagradável. Testes científicos conduzidos por organizações independentes de pesquisa demonstraram que a Sucralose tem um perfil de sabor muito semelhante ao do açúcar.

► Estabilidade em condições de calor

A Sucralose é excepcionalmente estável em condições de calor, tornando-a um ingrediente ideal para uso em produtos de panificação, enlatados,

pasteurizados, processados assepticamente ou sujeitos a outros processos de fabricação que exigem altas temperaturas. Em estudos feitos numa gama de produtos de panificação, frutas em lata, xaropes, geleias e gelatinas, não ocorreram perdas mensuráveis de Sucralose durante o processamento nem no período de armazenagem.

► Ajuda no controlo do consumo calórico

A Sucralose não é metabolizada para produzir energia e portanto não tem calorias. Passa rapidamente pelo organismo e praticamente não é modificada, nem afectada pelo processo digestivo e não se acumula no organismo. Ao substituir o açúcar pela Sucralose nos alimentos e bebidas, as calorias podem ser reduzidas ou, em muitos produtos, podem ser praticamente eliminadas.

► Pode ser usada por pessoas com diabetes

A Sucralose não é reconhecida como um açúcar nem um hidrato de carbono pelo organismo. Portanto, não tem efeito na utilização da glicose, no metabolismo dos hidratos de carbono, na secreção da insulina nem na absorção de glicose e frutose. Estudos feitos com pessoas com níveis normais de glicose no sangue e com diabéticos do tipo 1 ou tipo 2 confirmaram que a Sucralose não tem nenhum efeito sobre o controlo da glicose a curto nem a longo prazo.

► Não promove a degradação dos dentes

Estudos científicos já demonstraram que a Sucralose não favorece o crescimento de bactérias orais nem promove a degradação dos dentes.

continua na página 3



► Longo período de armazenagem

A Sucralose tem não só o mesmo sabor que o açúcar mas também a mesma estabilidade em termos de calor, líquidos e armazenagem que é necessária para todos os tipos de alimentos e bebidas. É muito estável em produtos ácidos tais como refrigerantes gasificados e noutros produtos de base líquida (por exemplo, molhos, gelatinas, lacticínios, bebidas processadas à base de frutas). A Sucralose também é muito estável em aplicações secas tais como bebidas quentes em pó, sobremesas prontas para consumo e adoçantes de mesa. Os consumidores têm assim a certeza de que os produtos adoçados com Sucralose têm um excelente sabor açucarado.

SEGURANÇA

A segurança da Sucralose está documentada em um dos mais amplos e cuidadosos programas de testes de segurança jamais conduzidos sobre um novo aditivo alimentar. Mais de 100 estudos conduzidos e avaliados durante um período de 20 anos demonstram claramente a segurança da Sucralose.

Foram feitos estudos em muitas áreas diferentes, utilizando quantidades de Sucralose muito acima dos níveis reais de consumo, com o fim de avaliar se havia qualquer risco relacionado ao cancro, efeitos genéticos, reprodução e fertilidade, defeitos congênitos, imunologia, sistema nervoso central e metabolismo. Todos estes estudos concluíram que a Sucralose é segura para o consumo humano e que não tem efeitos adversos.

SATISFAZER A PROCURA DO CONSUMIDOR

Pesquisas recentes mostram que os consumidores estão cada vez mais interessados em estilos de vida

mais saudáveis, incorporando alimentos e bebidas sem açúcar e de baixo teor calórico nos seus planos de refeições. Esta crescente consciência calórica desafia os fabricantes de alimentos a oferecer aos consumidores uma selecção mais ampla de produtos saborosos, mas de menor conteúdo de calorias. O desenvolvimento e aprovação de uma variedade de adoçantes seguros e menos calóricos e de outros ingredientes de baixo teor calórico estão a ajudar a satisfazer esta procura dos consumidores.

FUTURO



As pessoas exigem agora uma maior variedade de produtos com menos calorias porque estão interessadas em opções mais saudáveis de alimentação. A Sucralose pode ajudar a satisfazer esta demanda devido à sua combinação única de sabor açucarado e excelente estabilidade, fazendo dela um ingrediente ideal para

inúmeros produtos, muitos dos quais não estavam disponíveis antes em opções de baixas calorias e pouco açúcar.

A Sucralose pode ser usada para criar categorias totalmente novas de alimentos e bebidas tais como biscoitos, bolos, coberturas de gelados e recheios de bolos e de frutas, todos de baixo teor calórico. Também pode ser usada para expandir os mercados dos produtos existentes de baixas calorias tais como geleias e gelatinas, pastilhas elásticas e refrigerantes gasificados. A disponibilidade da Sucralose expandirá o mercado ajudando a fornecer produtos com melhor sabor e maior estabilidade, menores custos de fabricação e oferecendo sobretudo mais opções ao consumidor.



Calorie Control Council

1100 Johnson Ferry Road, Suite 300 • Atlanta, GA 30342 • 404-252-3663

For more information on Sucralose, visit www.caloriecontrol.org and www.Sucralose.com.

Copyright © 2009 Calorie Control Council • Permission to reprint information in whole or in part is granted, provided customary credit is given.