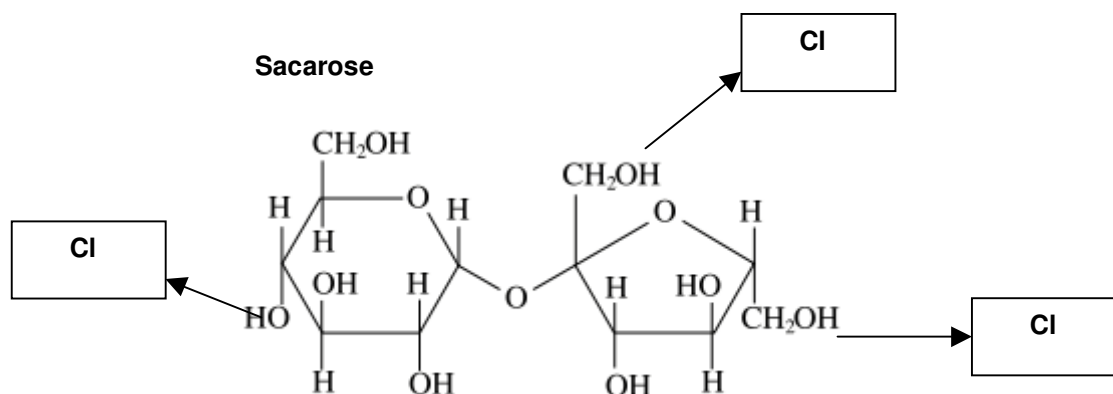


SUCRALOSE

INTRODUÇÃO

A **Sucralose** é o único adoçante derivado do açúcar, sem calorias e de alta qualidade, adequado para ser usado uma grande variedade de produtos alimentares, desde bebidas com gás até alimentos de forno.



Através de um processo patenteado de multi-passos, que substitui seletivamente 3 grupos de hidrogênio-oxigênio na molécula do açúcar, pôr 3 átomos de cloro. Se obtém uma estrutura molecular que é excepcionalmente estável e aproximadamente 600 vezes mais doce que o açúcar, a **Sucralose**. O cloro em forma de cloreto, é um elemento seguro e natural. E é o que faz com que a sucralose fique livre de calorias.

DESCRIÇÃO

A **Sucralose** é cerca de 600 vezes mais doce que o açúcar e possui características de paladar bastante semelhantes ao açúcar. Extremamente estável e mantém seu sabor doce, mesmo quando exposta a um processamento alimentar de alta temperatura como pasteurização, esterilização, sistema de UHT e forno.

Mais de 100 estudos científicos durante 20 anos, comprovaram que a **Sucralose** é segura e não cancerígeno. Não possui nenhuma caloria, embora seja feita do açúcar, o corpo não a reconhece como açúcar ou outro carboidrato. A molécula de **Sucralose** passa pelo corpo sem se modificar, isto é, não é metabolizada, e é eliminada após o consumo.

PROPRIEDADES

Único edulcorante de alta intensidade feito do açúcar;

Sem residual amargo;

Clean Label;

Perfil sensorial semelhante ao açúcar;

Estável ao calor e pH;

Não reage com aromas e vitaminas;

Solúvel em água;

Cerca de 600 vezes mais doce que o açúcar;

Não metabolizado pelo corpo.

- Intensidade do Adoçante

A **Sucralose** é um adoçante de alta qualidade com gosto de açúcar e com um poder de dulçor de cerca de 600 vezes o do açúcar. Em comum com outros adoçantes de alta intensidade, a intensidade relativa de dulçor da **Sucralose** comparada ao açúcar varia em função da concentração. O poder de adoçamento da **Sucralose** na água varia cerca de 750 a 500 vezes mais que o poder do açúcar. A intensidade do dulçor pode ser influenciada por alguns outros fatores, incluindo pH, temperatura e a presença de ingredientes alimentares como agentes geleificantes, amidos e gorduras.


- Perfil de Dulçor

As medições de intensidade em termos de tempo demonstraram que o perfil de dulçor da **Sucralose** é bastante semelhante ao perfil do açúcar. Com uma equivalência de 5% com relação ao açúcar, típica de um chá ou café

Alcântara - Rua Yolanda Saad Abuzaid, 150, lojas 118/119. Telefone (21) 2601-1130

Centro / Zé Garoto - Rua Coronel Serrado, 1630, lojas 102/103. Telefone (21) 2605-1349

 vendas@farmacam.com.br

 whatsapp (21) 98493-7033

 Facebook.com.br/farmacam

 Instagram.com.br/farmacam

adoçado, a **Sucralose** exibe um rápido adoçamento em termos de tempo e uma duração semelhante comparado ao açúcar.

- Perfil de Sabor

Além do dulçor, os adoçantes possuem uma variedade de outros paladares que surgem junto com o sabor predominante. Para comparar os perfis de sabor, soluções com o mesmo nível de adoçamento com **Sucralose** e açúcar, equivalente a 9% de açúcar e preparadas em água com pH neutro, foram avaliadas por uma equipe em um exame de paladar com 12 pessoas. Os principais atributos de paladar receberam uma pontuação de cada membro e foi feita uma média dos pontos. Foi demonstrado que a **Sucralose** mantém seu sabor doce e original durante o tempo de armazenamento, sem o aparecimento de sabores indesejáveis.

- Misturas com Adoçantes Ativos

A mistura de adoçantes ativos permitem que um técnico de desenvolvimento de produtos com experiência personalize o sabor do sistema de adoçamento de acordo com o orçamento previsto. A **Sucralose**, quando combinada com a maioria dos outros adoçantes ativos, exibe uma sinergia de adoçamento. Aqui a combinação é a mais doce do que a soma de cada um dos adoçantes, reduzindo, portanto custos. Quando for necessário fazer uma mistura, o paladar e a estabilidade da **Sucralose** já são motivos suficientes para o fato de outros adoçantes poderem ser adicionados para a obtenção das características desejadas.

- Misturas com Adoçantes de Carboidratos


A mistura da **Sucralose** com adoçantes de carboidratos nutritivos proporciona uma excelente qualidade em termos de adoçamento, e na maioria dos casos, um teor de sinergia de adoçamento. Em determinados sistemas alimentares, os produtos que utilizam a **Sucralose** para substituir parcialmente os adoçantes, torna-se imperceptível esta substituição.

INDICAÇÃO

A excelente estabilidade da **Sucralose**, junto com seu dulçor de alta qualidade, significa que é um adoçante versátil que pode ser usado em uma grande variedade de categorias de produtos, incluindo: refrigerantes, shakes, bebidas sem gás, frutas e legumes em conserva, cereais medicinais, pickles e molhos, geléias, panificados, sorvetes, produtos lácteos, confeitos e gomas de mascar.

Alcântara - Rua Yolanda Saad Abuzaid, 150, lojas 118/119. Telefone (21) 2601-1130
Centro / Zé Garoto - Rua Coronel Serrado, 1630, lojas 102/103. Telefone (21) 2605-1349

 vendas@farmacam.com.br

 whatsapp (21) 98493-7033

 Facebook.com.br/farmacam

 Instagram.com.br/farmacam

Sucralose faz parte principalmente de produtos de baixa caloria, incluindo refrigerante, sorvete, laticínios e alguns doces. Uma das qualidades deste adoçante, é que ele pode ser usado como açúcar, sem perder a sua semelhança com o mesmo, mesmo quando é exposto à temperatura elevadas. Assim produtos feitos com **Sucralose** mantém a doçura quando o cozido ou assados, e quando armazenados pôr um longo período.

CONCENTRAÇÃO RECOMENDADA

Estudos demonstram que a quantidade de **Sucralose** que pode ser consumido por indivíduos, mesmo que diariamente durante toda sua vida, continuará sendo seguro por uma larga margem, segundo as autoridades internacionais de saúde.

A Dose Diária Consumida (ADI) para a **Sucralose** estabelecida pelo U.S. Food and Drug Administration, é de 5mg/Kg do peso do indivíduo, por dia.

Bebidas com gás	0,015 – 0,022%
Bebidas sem gás	0,012 – 0,018%
logurtes	0,010 – 0,015%
Sorvetes	0,010 – 0,014%
Frutas em conserva	0,015 – 0,025%
Geléias de frutas	0,035 – 0,040%

A **Sucralose** pode ser consumida por qualquer pessoa, inclusive crianças, mulheres grávidas, pessoas que estejam amamentando e pessoas com diabetes.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

R.L. Barndt and G. Jackson (1990) Stability of sucralose in baked goods, Food Technology, 44 (1), 62 – 66.

Informações do fornecedor.