

EDULCORANTI

Saccarina

Prodotto di sintesi.

Potere dolcificante molto superiore a quello dello zucchero, retrogusto amaro-gnolo.

Potere calorico: 0

Incertezze sulla cancerogenicità (vescica) sull'uomo.

Fruttosio

Naturale. Riconvertibile in glucosio.

Potere dolcificante superiore al glucosio.

Potere calorico pari al glucosio (4 kcal/g)

Lipogenetico.

Sorbitolo

Polialcole. Viene metabolizzato in fruttosio nel fegato.

Potere dolcificante: ½ del saccarosio.

Potere calorico: 4 kcal/g. Trascurabile alle dosi di utilizzo anche a causa dell'incompleto assorbimento intestinale.

Può causare diarrea.

Xilitolo

Polialcole. Non aumenta la glicemia.

Potere dolcificante pari al saccarosio.

Potere calorico: 4 kcal/g. Trascurabile alle dosi di utilizzo

Viene metabolizzato nel fegato.

Può causare diarrea.

Mannitolo

Polialcole.

Potere dolcificante di poco inferiore al saccarosio.

Potere calorico: 4 kcal/g. Trascurabile alle dosi di utilizzo

Aspartame

Dipeptide di origine naturale sintetizzabile condensando gli aminoacidi L-fenilalanina e ac. L-aspartico.

Potere dolcificante 180-200 volte superiore a quello del saccarosio e inferiore del 30 % rispetto alla saccarina.

Potere calorico: 0

Non resiste alla cottura.

Escreto per via renale, può essere assunto ad una dose massima giornaliera pari a 40 mg/kg/die.

Essendo una fonte di fenilalanina ed è quindi controindicato nei pazienti con fenilchetonuria.

Può provocare cefalea. Controindicato nella insufficienza epatica grave.

Acesulfame K

Prodotto di sintesi. Si può ottenere con diverse metodiche; la più usata è l'associazione di isocianato fluorosolfonile con etere ter-butilico dell'ac. acetico. Solubile in acqua; resistente al calore fino a 225 °C allo stato solido (polvere cristallina).

Potere dolcificante pari a quello dell'aspartame.

Potere calorico: 0

Non è assorbito dall'organismo e viene eliminato per via renale.

Ciclamati

Sali dell'ac. ciclammino.

Potere dolcificante 30 volte superiore al saccarosio, 10 volte inferiore alla saccarina.

Potere calorico: 0

E' incerta la tossicità e la cancerogenicità sull'uomo. Se ne consiglia un uso limitato.

Lattitolo

Poliolo. Derivato dal lattosio per idrogenazione catalitica e cristallizzazione.

Possiede una elevata solubilità.

Non aumenta la glicemia e non richiede insulina per il metabolismo.

Potere calorico: 2 kcal/g.

(Denominazione commerciale: Lacty ® - Ditta produttrice: Bulk Sweetener ™ - USA).

Glicirrizina

Carboidrato complesso.

Può causare ipertensione, iperpotassiuria e ipopotassiemia. Può provocare edemi periferici.

Potere calorico: 4 kcal/g.

Dose massima consigliata: 200 mg/kg/die.

Taumatina

Miscuglio di proteine presenti nel frutto *Thaumatococcus Danielli* (presente nell'Africa Occidentale, non vive al di fuori del suo habitat naturale).

Potere dolcificante 5.000 volte superiore a quello della saccarina. Esalta gli aromi delle sostanze (es. caffè, menta).

Potere calorico: 4 kcal/g (irrilevante alle dosi utilizzate).

E' instabile al calore.

Altri edulcoranti

Maltitolo

Licasin ® (usato in pasticceria)

Palatamit ® (usato in pasticceria)