

Dati sul sucralose

Il sucralosio è l'unico dolcificante acalorico che proviene dallo zucchero. La sua combinazione unica di sapore simile allo zucchero ed eccellente stabilità consente l'utilizzo del sucralosio come sostituto dello zucchero in quasi tutti i tipi di alimenti e bevande, inclusi i cibi fatti in casa e i prodotti da forno.



Il sucralosio è ottenuto dallo zucchero tramite un processo brevettato in più fasi che sostituisce selettivamente tre atomi di cloro con tre gruppi idrossili nella molecola di zucchero. Il cloro è presente naturalmente in molti dei cibi e delle bevande che mangiamo e beviamo ogni giorno e gioca un ruolo importante in molti processi biologici e naturali. La presenza del cloro nel sucralosio lo rende un dolcificante che non ha alcuna caloria, ma è 600 volte più dolce dello zucchero. Il sucralosio ha un sapore simile allo zucchero, dolce, pulito, rapidamente percettibile, e senza alcun retrogusto sgradevole. Inoltre, il sucralosio mantiene la sua dolcezza durante tutti i processi di produzione di cibi e bevande e ciò ne consente l'utilizzo praticamente ovunque sia utilizzato lo zucchero, inclusi i cibi fatti in casa e i prodotti da forno.

Il sucralosio non è metabolizzato dal corpo umano per la produzione di energia, quindi non



è decomposto come il saccarosio (lo zucchero). Passa rapidamente attraverso il corpo praticamente immutato. Il sucralosio è stato ampiamente testato in oltre 100 studi per 20 anni ed è risultato essere un ingrediente sicuro e notevolmente inerte. Può essere utilizzato da tutti, anche da donne in gravidanza e in allattamento, da bambini di tutte le età e perfino da soggetti affetti da diabete. La ricerca infatti dimostra che non ha alcun effetto sul metabolismo dei carboidrati, sul controllo del tasso glicemico a breve e a lungo termine o sulla secrezione di insulina.

Un vantaggio del sucralosio per i produttori del settore alimentare e per i consumatori è la sua eccezionale stabilità. Mantiene la sua dolcezza nel tempo, anche a diverse temperature e condizioni di conservazione. Grazie alla sua esclusiva combinazione di un gradevole sapore simile allo zucchero e di un'eccellente stabilità, i produttori alimentari hanno

continua a pagina 2

**Scoperto nel 1976,
il sucralosio è
stato sviluppato
congiuntamente da
Tate & Lyle PLC e da
McNeil Nutritionals
LLC, una società
Johnson &
Johnson. L'utilizzo
del sucralosio
è approvato
nell'Unione
Europea e anche in
importanti Paesi tra
cui USA, Messico,
Canada, Australia e
Giappone.**

continua da pagina 1

utilizzato il sucralosio per creare un'ampia gamma di nuovi cibi e bevande di ottima qualità. Ne sono esempi categorie quali la frutta in scatola, le bevande a base di frutta a basso contenuto calorico, i cibi pronti, le salse e gli sciroppi. Il sucralosio può anche essere utilizzato come dolcificante negli integratori alimentari a base di vitamine/minerali, negli alimenti clinici e nei farmaci. In definitiva, i consumatori hanno avuto una maggiore scelta di cibi e bevande a basso contenuto calorico grazie al sucralosio.

Il sucralosio è disponibile come ingrediente da utilizzare in un'ampia gamma di cibi e bevande sotto il nome di SPLENDA® Sucralose. Attualmente un'ampia gamma di prodotti dolcificati con SPLENDA® Sucralose è presente sugli scaffali dei supermercati, ad esempio bevande gassate, bevande a base di frutta a basso contenuto calorico, spremute e bevande analcoliche senza zucchero, yogurt, cereali per la colazione, gelati e integratori alimentari. Alcuni cibi e bevande presentano sulla confezione il logo "Dolcificato col marchio SPLENDA®". Inoltre, il dolcificante da tavola a marchio SPLENDA® è disponibile in alcuni paesi

VANTAGGI



► Sapore simile allo zucchero

Il sucralosio ha un sapore simile a quello dello zucchero e quindi non ha alcun retrogusto sgradevole. Nei test scientifici sul sapore svolti da organizzazioni di ricerca indipendenti, è stato rilevato che il sucralosio ha un profilo di sapore molto simile a quello dello zucchero.

► Stabilità termica

Il sucralosio ha un'eccezionale stabilità termica, il che lo rende ideale per l'utilizzo in cottura, nelle conserve in scatola, nella pastorizzazione, nei trattamenti in asettico e in altri processi di produzione che richiedono temperature elevate. In una serie di studi effettuati su vari cibi cotti, frutta, sciroppi, marmellate e gelatine in scatola, non si è verificata alcuna perdita misurabile di sucralosio durante il trattamento né per tutta la permanenza in magazzino.

► Può favorire il controllo dell'apporto calorico

Il sucralosio non è metabolizzato per produrre energia, quindi non ha calorie. Passa rapidamente

attraverso il corpo praticamente immutato, poiché non è interessato dal processo digestivo e non si accumula nell'organismo. Sostituendo lo zucchero col sucralosio nei cibi e nelle bevande le calorie possono essere ridotte oppure, in molti prodotti, praticamente eliminate.

► Adatto per i diabetici

Il sucralosio non è riconosciuto dall'organismo come zucchero o come un carboidrato. Pertanto non ha alcun effetto sull'utilizzo del glucosio, sul metabolismo dei carboidrati, sulla secrezione di insulina né sull'assorbimento del glucosio e del fruttosio. Gli studi su persone con tassi glicemici normali e su persone con diabete di tipo 1 o tipo 2 hanno confermato che il sucralosio non ha alcun effetto sul controllo del tasso glicemico a breve o a lungo termine.

► Non favorisce la carie dentaria

Studi scientifici hanno dimostrato che il sucralosio non favorisce lo sviluppo dei batteri orali e della carie dentaria.

► Lunga durata

Il sucralosio combina un sapore simile allo zucchero con la stabilità alla temperatura, in forma liquida e nel corso dello stoccaggio, necessaria per l'utilizzo in tutti i tipi di cibi e bevande. È molto stabile nei prodotti acidi, ad esempio nelle bevande analcoliche gassate e in altri prodotti a base di liquidi (salse, gelatine, prodotti a base latte, bevande trattate a base di frutta). Il sucralosio è anche molto stabile in prodotti secchi quali ad esempio le miscele di bevande calde, i dessert istantanei e i dolcificanti da tavola. I consumatori possono quindi essere certi che i prodotti dolcificati con il sucralosio abbiano un eccellente sapore simile allo zucchero.

continua a pagina 3



SICUREZZA I

La sicurezza del sucralosio è documentata da uno dei più ampi e approfonditi programmi di test di sicurezza mai svolti su un nuovo additivo alimentare. Oltre 100 studi svolti e valutati per un periodo di 20 anni dimostrano chiaramente la sicurezza del sucralosio.

Sono stati svolti studi su una vasta gamma di aree, in dosaggi spesso più elevati dei livelli effettivi di consumo, per valutare la presenza di eventuali rischi per la sicurezza relativi a cancro, effetti sul genoma, riproduzione e fertilità, difetti alla nascita, immunologia, sistema nervoso centrale e metabolismo. Tutti questi studi hanno concluso che il sucralosio è sicuro per il consumo umano e che non esiste alcun effetto collaterale.

SODDISFARE LE ESIGENZE DEI CONSUMATORI

Una recente ricerca mostra che i consumatori sono sempre più interessati ad introdurre nelle loro diete cibi e bevande senza zucchero e a basso contenuto calorico nell'ambito di uno stile di vita sano. Questa crescente presa di coscienza riguardo alle calorie rappresenta una sfida per i produttori alimentari a fornire ai consumatori una più ampia scelta di prodotti dal buon sapore ma a ridotto contenuto calorico. Lo sviluppo e l'approvazione di vari dolcificanti sicuri, a basso contenuto calorico, e di altri ingredienti a basso contenuto calorico stanno aiutando a soddisfare questa richiesta.

FUTURO



I consumatori richiedono una maggiore varietà di prodotti a basso contenuto calorico, con l'obiettivo di fare scelte alimentari più sane. Il sucralosio può contribuire a soddisfare questa richiesta in quanto la sua combinazione di sapore simile allo zucchero ed eccellente stabilità lo rende particolarmente adatto a numerosi

prodotti, molti dei quali non erano precedentemente disponibili nella versione a ridotto contenuto calorico e di zucchero.

Il sucralosio può essere utilizzato per creare categorie completamente nuove di cibi e bevande, ad esempio biscotti, dolci, guarnizioni per gelati e ripieni per frutta e torte a basso contenuto calorico. Può anche essere utilizzato per ampliare l'attuale mercato dei prodotti a basso contenuto calorico, introducendo ad esempio marmellate e gelatine, gomme da masticare e bevande alcoliche gassate. La disponibilità del sucralosio ampliarà il mercato formulando prodotti dal sapore migliore, dalla maggiore stabilità, dai minori costi di produzione e, in ultimo, offrirà ai consumatori una scelta più ampia.



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.org.

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