

Fakten zu Sucralose

Sucralose ist der einzige kalorienfreie Süßstoff, der aus Zucker hergestellt ist und daher wie Zucker schmeckt. Seine einzigartige Kombination aus zuckerartigem Geschmack und ausgezeichneter Stabilität macht ihn zu einem hervorragenden Zuckerersatz für praktisch alle Arten von Nahrungsmitteln und Getränken, u. a. auch für die meisten Koch- und Backrezepte



Sucralose wird in einem mehrstufigen, patentierten Herstellungsprozess von Zucker abgeleitet, bei dem drei Hydroxylgruppen auf dem Zuckermolekül selektiv durch drei Chloratome ersetzt werden. Chlor ist ein natürlicher Bestandteil zahlreicher täglich konsumierter Nahrungsmittel und Getränke, das bei vielen biologischen Prozessen und in der Natur eine wichtige Rolle spielt. Durch das in Sucralose vorhandene Chlor entsteht ein Süßstoff ohne alle Kalorien, der jedoch 600-mal süßer als Zucker ist. Sucralose schmeckt genau wie Zucker. Es weist einen reinen, rasch erkennbaren süßen Geschmack auf und hinterlässt keinen unangenehmen Nachgeschmack. Die Süße von Sucralose wird auch

durch die verschiedenen Verfahren zur Herstellung von Lebensmitteln und Getränken nicht beeinträchtigt und kann somit in praktisch allen Bereichen, auch beim Kochen und Backen zu Hause, verwendet werden.

Sucralose wird vom Körper nicht für die Energiezufuhr verwendet, da es anders als Sucrose (Zucker) nicht im Körper abgebaut wird. Es durchläuft den Körper schnell und praktisch unverändert. Sucralose wurde über einen Zeitraum von 20 Jahren in mehr als 100 Studien umfangreich getestet. Es weist ein hervorragendes Sicherheitsprofil auf und ist ein erstaunlich inerter Lebensmittelbestandteil. Der Süßstoff kann von allen Menschen, auch Schwangeren oder stillenden Müttern sowie Kindern aller

Altersgruppen, verzehrt werden, d. h. sämtliche Bevölkerungsgruppen dürfen Sucralose verwenden. Sogar für Diabetiker ist Sucralose nützlich, denn die Forschung hat gezeigt, dass sich der Süßstoff nicht auf den Kohlenhydratstoffwechsel, die kurz- oder langfristige Blutzuckerkontrolle oder die Ausschüttung von Insulin auswirkt.

[weiter auf Seite 2](#)

Sucralose wurde 1976 entdeckt und gemeinsam von Tate & Lyle und McNeil entwickelt. Sucralose ist zur Verwendung in der Europäischen Union und in weiteren führenden Industrieländern zugelassen, darunter in den USA, Mexiko, Kanada, Australien und Japan.



Fortsetzung von Seite 1

Ein entscheidender Vorteil von Sucralose für Lebensmittel- und Getränkehersteller, aber auch für den Normalverbraucher, ist die außergewöhnliche Stabilität. Der süße Geschmack von Sucralose bleibt über einen breiten Temperaturbereich und unter verschiedensten Lagerbedingungen erhalten. Aufgrund seiner einzigartigen Kombination von hervorragendem zuckerartigen Geschmack, verbunden mit hoher Stabilität, setzen Nahrungsmittelhersteller Sucralose bei zahlreichen schmackhaften neuen Lebensmitteln und Getränken, wie Dosenobst, kalorienarmen Fruchtgetränken, Backwaren, Soßen und Sirups, ein. Der Süßstoff kann ferner in Nahrungsergänzungsmitteln und Krankenkost, Vitamin-/Mineralstoffergänzungen und Arzneistoffen verwendet werden. Insgesamt haben Verbraucher dank Sucralose eine größere

Auswahl an kalorienarmen Nahrungsmitteln und Getränken.

Sucralose ist als Inhaltsstoff in einer Vielzahl von Lebensmitteln und Getränken unter dem Markennamen SLENDA®-Sucralose erhältlich. Derzeit ist eine breite Palette von mit SLENDA®-Sucralose gesüßten Produkten in den Supermarktregalen zu finden, darunter kohlen säurehaltige

Limonaden, kalorienarme Fruchtgetränke, zuckerfreie, gepresste Zitrus säfte und Liköre, Joghurts, Frühstück-Cereals, Eis und Nahrungsergänzungsmittel. Einige dieser Lebensmittel und Getränke sind mit dem Markenlogo „mit SLENDA® gesüßt“ auf der Verpackung gekennzeichnet. Tabletop-Produkte der Marke SLENDA® sind auch auf bestimmten Märkten zu finden. .

VORTEILE – BENEFITS

► Geschmack wie Zucker

Sucralose schmeckt wie Zucker und hat keinen unangenehmen Nachgeschmack. In wissenschaftlichen Geschmackstests, die von unabhängigen Forschungseinrichtungen durchgeführt wurden, hat sich gezeigt, dass das Geschmacksprofil von Sucralose dem von Zucker sehr ähnlich ist.

► Hitzebeständigkeit

Sucralose ist außergewöhnlich hitzebeständig und eignet sich daher hervorragend zum Backen, zur

Konservenherstellung, Pasteurisierung, keimfreien Verarbeitung und für andere Herstellungsprozesse, bei denen hohe Temperaturen zur Anwendung kommen. In Studien, die über eine Reihe verschiedener Backwaren, Dosenobst, Sirups, Marmeladen und Gelees durchgeführt wurden, kam es während der Verarbeitung und der Haltbarkeitszeit zu keinem messbaren Sucralose-Verlust.

► Unterstützung bei der Kalorienreduzierung

Sucralose wird nicht für Energie verstoffwechselt, da es keine Kalorien enthält. Sucralose durchläuft den Körper schnell und praktisch unverändert, wird nicht von den Verdauungsprozessen des Körpers beeinflusst und sammelt sich nicht im Körper an. Durch Ersetzen des Zuckers durch Sucralose können die Kalorien in Lebensmitteln und Getränken erheblich reduziert oder in vielen Produkten sogar fast auf null gesenkt werden.

► Eignung für Menschen mit Diabetes

Sucralose wird vom Körper nicht als Zucker oder Kohlenhydrat erkannt. Es hat daher keinen Effekt auf die Glukoseverwertung, den Kohlenhydratstoffwechsel, die Ausschüttung von Insulin oder die Aufnahme von Glukose und Fruktose. Studien an Menschen mit normalem Blutzuckerspiegel und Menschen mit Typ 1- oder Typ 2-Diabetes haben bestätigt, dass Sucralose keinerlei Auswirkungen auf die kurz- oder langfristige Blutzuckerkontrolle hat.

[weiter auf Seite 3](#)



► Keine Begünstigung von Karies

Wissenschaftliche Studien haben gezeigt, dass Sucralose das Wachstum von Mundbakterien nicht fördert und daher die Entstehung von Karies nicht begünstigt.

► Lange Haltbarkeit

Sucralose weist sowohl einen zuckerähnlichen Geschmack als auch eine Hitze-, Flüssigkeits- und Lagerbeständigkeit auf, die für alle Arten von Nahrungsmitteln und Getränken erforderlich sind. Der Süßstoff ist auch in säurehaltigen Produkten, wie beispielsweise Limonaden mit Kohlensäure, und anderen Flüssigprodukten besonders stabil (z. B. in Soßen, Gelees, Milchprodukten und verarbeiteten Fruchtgetränken). Darüber hinaus ist Sucralose auch in Trockenprodukten wie heißen Getränkepulvern und Fertigdesserts sowie als Tabletop-Süßstoff äußerst beständig. Verbraucher können daher auf einen hervorragenden zuckerartigen Geschmack von Produkten vertrauen, die mit Sucralose gesüßt sind.

► Verträglichkeit mit Nahrungsmittelbestandteilen

Sucralose verfügt über ausgezeichnete Löslichkeitseigenschaften für die Lebensmittel- und Getränkeherstellung und ist überaus kompatibel mit häufig verwendeten Nahrungsmittelbestandteilen, darunter Geschmacks- und Konservierungsstoffen sowie Gewürzen.

SICHERHEIT

Zur Feststellung bestehender Sicherheitsrisiken im Hinblick auf Krebs, genetische Toxizität, Reproduktion und Fruchtbarkeit, Geburtsfehler, Immunologie, das zentrale Nervensystem und den Stoffwechsel wurden in vielen Bereichen Studien mit Verbrauchsmengen durchgeführt, die den tatsächlichen Verzehr um ein Vielfaches übersteigen. Sämtliche Studien sind zu dem Ergebnis gekommen, dass Sucralose für den menschlichen Verzehr unbedenklich ist und keinerlei Nebenwirkungen zeigt.

DECKEN DES ZUKÜNFTIGEN VERBRAUCHERBEDARFS

Jüngste Konsumentenumfragen haben ergeben, dass Verbraucher zunehmend kalorienarme, zuckerfreie Lebensmittel und Getränke im Rahmen eines gesunden Lebensstils in ihren Speiseplan aufgenommen haben. Dieses gesteigerte Kalorienbewusstsein führt zu einer zunehmenden Nachfrage der Verbraucher nach einer größeren Auswahl wohlschmeckender, kalorienreduzierter Produkte bei den Nahrungsmittelherstellern. Die Entwicklung und Zulassung einer breiten Palette sicherer, kalorienarmer Süßstoffe und anderer kalorienarmer Zutaten helfen, diese Verbrauchernachfrage zu erfüllen.

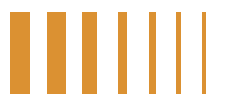
MARKTAUSBLICK



Da sich die Menschen heute gesünder ernähren möchten als je zuvor, wird die Nachfrage nach einer größeren Vielfalt an kalorienarmen Produkten auch in Zukunft steigen. Dieser Nachfrage kann Sucralose aufgrund seiner einzigartigen Kombination von zuckerähnlichem Geschmack und hervorragender Stabilität nachkommen. Sucralose

eignet sich für zahlreiche Produkte, die es bisher in kalorien- und zuckerreduzierter Form nicht gab.

Durch Sucralose können völlig neue Kategorien von Lebensmitteln und Getränken, wie zum Beispiel kalorienreduzierte Plätzchen, Kuchen, Garnierungen für Eis oder Obst- und Tortenfüllungen, geschaffen werden. Sucralose kann jedoch auch für die Erweiterung des Markts bereits erhältlicher kalorienarmer Produkte, wie Marmeladen und Gelees, Kaugummi und kohlenensäurehaltige Limonaden, eingesetzt werden. Die Verfügbarkeit von Sucralose führt darüber hinaus zur Herstellung von Produkten mit verbessertem Geschmack und höherer Beständigkeit und somit zu einer größeren Auswahl für den Verbraucher.



Calorie Control Council

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

www.caloriecontrol.org, www.sucralose-de.org

Copyright © 2009 Calorie Control Council • Die Erlaubnis zum Abdruck Informationen ganz oder teilweise gewährt wird, sofern üblichen Kredit gegeben wird.