

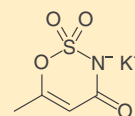
ADOÇANTES OU EDULCORANTES

São substâncias de baixo ou inexistente valor energético que propiciam o gosto doce a um alimento. Os adoçantes podem ser classificados em artificiais ou sintéticos, como a sacarina sódica, ciclamatos, etc.; que não apresentam valores calóricos. E os naturais, como a frutose, sorbitol etc.; que possuem menos calorias que a glicose presente na sacarose. Os edulcorantes oferecidos pela TRATHO INGREDIENTES são: **Acessulfame K**, **Aspartame**, **Ciclamato de Sódio**, **Eritritol**, **Maltitol**, **Sacarina Sódica**, **Sucralose**, **Xilitol**.



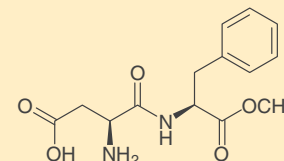
Acessulfame K

Adoçante artificial, 200 vezes mais doce que o açúcar e não deixa sabor amargo ou metálico na boca. Não fornece nenhum tipo de caloria e é muito usado em países cujas restrições aos adoçantes são severas. Ideal para receitas que precisam de elevadas temperaturas.



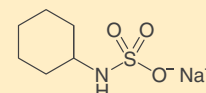
Aspartame

Assim como o **Acessulfame K**, adoça 200 vezes mais que o açúcar, não deixa residual na boca, porém, não pode ser ingerido por pessoas sensíveis a Fenilalanina. Usado em produtos que não sejam elevados a altas temperaturas, pois perderá o poder do doçor. Apenas aquecido levemente, como no preparo de gelatinas e achocolatados.



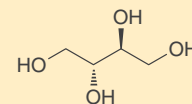
Ciclamato de Sódio

Adoça 35 vezes mais que o açúcar e o seu valor calórico é zero. Pode ser elevado a altas temperaturas, porém este deixa um residual amargo na boca.



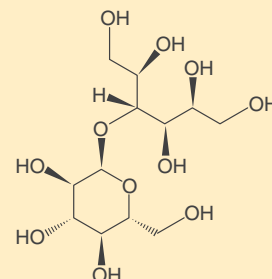
Eritritol

Sabor bem próximo do açúcar convencional, com índice glicêmico zero, apenas 6% das calorias e 70% da doçura do açúcar. É obtido a partir da fermentação de amido (normalmente do milho), possui o maior poder refrescante entre os edulcorantes e praticamente não é metabolizado pelo organismo, ou seja, não altera a insulina ou níveis de glicose e é eliminado em 24 horas. Por ter apenas 6% das calorias do açúcar é um adoçante indicado para quem deseja emagrecer! O Eritritol, assim como o Xilitol, não fermenta na boca e previne a degradação dos dentes. Como não é digerido pelo organismo, em excesso pode causar náuseas. É resistente a altas temperaturas, utilizado no preparo de sobremesas e como adoçante de mesa. Substitui o açúcar na mesma proporção. Usado na indústria alimentícia em mais de 50 países e classificado seguro pela OMS (Organização Mundial da Saúde).



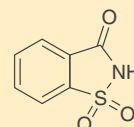
Maltitol

É conhecido como polióis ou álcoois de açúcar. Tem sabor doce e agradável, semelhante à sacarose. É cerca de 90% tão doce como o açúcar, não-cariogênico com calorias reduzidas. Útil na produção de doces, balas sem açúcar, gomas de mascar, chocolates, produtos de panificação e sorvetes. Possui apenas 2,1 calorias/g. Muito utilizado na formulação de vários alimentos de baixo valor calórico, baixo teor de gordura e sem açúcar, como na fabricação de chocolate sem sacarose. Benéfico para os diabéticos, não eleva os níveis de glicose ou insulina no sangue e não contribui para a formação de cárie dentária.



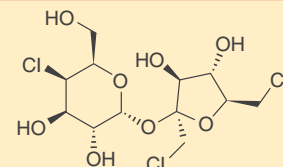
Sacarina

O mais antigo adoçante artificial, adoça 300 a 700 vezes mais que o açúcar e não contém caloria. No Brasil é liberado mas, por precauções, convém não consumir além do indicado nos rótulos.



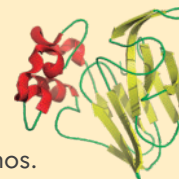
Sucralose

Adoça praticamente 600 vezes mais que a Sacarose (derivado do açúcar). Mantém seu sabor original, mesmo utilizado em altas temperaturas e, melhor, não contém calorias.



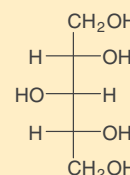
Taumatina

É um adoçante natural, conhecida como a substância mais doce, cerca de 3000 vezes mais que o açúcar. É utilizada como adoçante e/ou aditivo alimentar (intensificador de sabor) e na indústria animal como palatabilizante, para estimular o consumo de alimento (ração), principalmente para suínos.



Xilitol

Pode ser consumido por todos, inclusive crianças e diabéticos. Diferente de outros adoçantes, é natural, obtido de plantas, frutas e vegetais e substitui a sacarose (nosso corpo produz de 5 a 15 g de Xilitol/dia no metabolismo de carboidratos). Possui 40% menos calorias que o açúcar. Por ser anticariogênico, reduz as cáries, pois inibe o crescimento de bactérias que não metabolizam o Xilitol e, mesmo gastando muita energia, são intoxicadas e não se desenvolvem. É independente do hormônio insulina, bem tolerado por diabéticos. Absorvido lentamente, não causa alterações rápidas nos níveis de glicose no sangue. A glicose formada no seu metabolismo não é diretamente liberada na corrente sanguínea. É utilizado no tratamento da osteoporose. Estudos com ratos mostraram que o adoçante contribui no aumento da massa óssea e propriedades biomecânicas dos ossos, devido à absorção de cálcio, facilitando a passagem do sangue aos ossos, estimulada pelo Xilitol.



Produtos comercializados pela TRATHO INGREDIENTES, normalmente disponibilizados em embalagens de 25 kg.

Revisão: Equipe Técnica TRATHO (Elaboração: janeiro/2022)

tratho@tratho.com.br www.tratho.com.br Acesse todas as edições dos boletins em nosso site.

Matriz SP
(11) 2500-3190

Filial PR
(41) 3073-8000

Filial SC
(47) 3305-0347

Filial RS
(54) 3537-1566

Filial RJ
(22) 3512-9564

Filial MG
(31) 3201-1332



ISO 9001:2015
Sistema de
Gestão
www.tuv.com
ID 9108631029