

# Fatos sobre a Sucralose

Sucralose é o único adoçante não calórico feito a partir do açúcar. Sua combinação única de sabor de açúcar e excelente estabilidade permite que a Sucralose seja usada como substituto do açúcar em praticamente qualquer tipo de alimento e bebida, inclusive na maioria das receitas culinárias de forno e fogão.



A Sucralose é derivada do açúcar e resulta de um processo patenteado de fabricação em múltiplos estágios que substitui seletivamente três grupos hidroxilos da molécula de açúcar por três átomos de cloro. O cloro está presente naturalmente em muitos dos alimentos e bebidas que consumimos todo dia e tem um papel importante em muitos processos biológicos e na própria natureza. A presença do cloro na Sucralose produz um adoçante sem nenhuma caloria, mas 600 vezes mais doce do que o açúcar. A Sucralose tem o sabor do açúcar. É um sabor puro, rapidamente detectado e não deixa nenhum gosto residual desagradável. Além disso, a Sucralose retém a sua doçura durante todo o processo de preparação de alimentos e bebidas e, por isto, pode ser usada em praticamente qualquer aplicação onde o açúcar é normalmente usado, inclusive nos alimentos cozidos ou assados em casa.



A Sucralose não é utilizada como fonte de energia pelo corpo porque ela não é decomposta como a sacarose (açúcar). Ela passa pelo organismo rapidamente e praticamente sem mudança. A Sucralose já foi testada amplamente em mais de 100 estudos conduzidos durante um período de 20 anos e demonstrou ser um ingrediente seguro e surpreendentemente inerte. Ela pode ser usada por todas as pessoas, inclusive mulheres grávidas e lactantes e crianças de todas as idades. A Sucralose também beneficia os indivíduos diabéticos pois as pesquisas mostram que ela não tem nenhum efeito sobre o metabolismo dos carboidratos, o controle da glicose a curto ou longo prazo ou a secreção de insulina.

Uma vantagem da Sucralose para os fabricantes e consumidores de alimentos e bebidas é a sua excepcional estabilidade. Ao longo do tempo, ela mantém sua capacidade adoçante sob várias temperaturas

continua na página 2

Descoberta em 1976, a Sucralose foi desenvolvida pela companhia Tate & Lyle PLC em conjunto com a McNeil Nutritionals, LLC, esta uma companhia da Johnson & Johnson. O uso da Sucralose está aprovado pela União Europeia e também por outros países importantes tais como EUA, México, Canadá, Austrália e Japão.

## continuação da página 1

e condições de armazenagem. Devido à sua combinação especial de excelente sabor açucarado com ótima estabilidade, os fabricantes de alimentos usaram a Sucralose para criar uma grande variedade de alimentos e bebidas novos de excelente sabor. Alguns exemplos são as frutas em conserva, bebidas à base de frutas e baixo teor calórico, produtos de panificação, além de molhos, caldas e xaropes. A Sucralose também pode ser usada como adoçante em suplementos dietéticos, alimentos de uso médico, suplementos vitamínicos ou minerais e produtos farmacêuticos. Em resumo, os consumidores contam agora com muito mais opções de alimentos e bebidas de baixas calorias devido à existência da Sucralose.

A Sucralose está disponível como ingrediente de uma ampla gama de alimentos e bebidas sob o nome Sucralose SPLENDA®. Atualmente, as prateleiras dos supermercados já exibem uma ampla gama de produtos adoçados com Sucralose SPLENDA® tais como refrigerantes gasosos, bebidas à base de frutas e baixo teor calórico, sucos e licores sem açúcar, iogurtes, cereais matinais, sorvetes e suplementos dietéticos. Alguns alimentos e bebidas também exibem a marca "Adoçado com SPLENDA®" na embalagem. Em alguns mercados, há também produtos da marca SPLENDA® disponíveis para uso individual de mesa.

## BENEFÍCIOS



### ► Tem sabor de açúcar

A Sucralose tem o mesmo sabor que o açúcar e não deixa um sabor residual desagradável. Testes científicos conduzidos por organizações independentes de pesquisa demonstraram que a Sucralose tem um perfil de sabor muito similar ao do açúcar.

### ► É estável em condições de calor

A Sucralose é excepcionalmente estável em condições de calor, fazendo dela um ingrediente ideal para usar em produtos de panificação ou produtos enlatados, pasteurizados, processados assepticamente ou sujeitos a outros processos de fabricação a altas temperaturas. Em testes conduzidos com toda uma gama de produtos de

panificação, frutas em lata, xaropes, caldas, geléias e gelatinas, não ocorreram perdas mensuráveis de Sucralose durante o processo e todo o período de validade para a venda e consumo.

### ► Ajuda no controle do consumo calórico

A Sucralose não é metabolizada para obter energia e, portanto, não tem calorias. Ela passa rapidamente pelo organismo sem praticamente nenhuma mudança, não é afetada pelo processo digestivo e não se acumula no organismo. Ao substituir o açúcar pela Sucralose nos alimentos e bebidas, pode-se reduzir o conteúdo de calorias ou, em muitos produtos, praticamente eliminá-las.

### ► Pode ser usada por pessoas diabéticas

A Sucralose não é reconhecida como um açúcar ou um carboidrato pelo organismo. Portanto, não tem efeito na utilização da glicose, no metabolismo dos carboidratos, na secreção de insulina ou na absorção de glicose e frutose. Estudos feitos com pessoas com níveis normais de glicose no sangue e com diabéticos do tipo 1 ou tipo 2 confirmaram que a Sucralose não tem nenhum efeito sobre o controle da glicose a curto ou longo prazo.

### ► Não promove a degeneração dentária

Estudos científicos já demonstraram que a Sucralose não promove o crescimento de bactérias orais e não causa a degeneração dentária.

### ► Longa vida útil

A Sucralose tem não só o mesmo sabor do açúcar mas também a estabilidade térmica, líquida e de armazenagem que todos os tipos de alimentos e bebidas exigem. Ela é muito estável em produtos ácidos tais como refrigerantes



continua na página 3

## continuação da página 2

gasosos e em outros produtos de base líquida (por ex., molhos, gelatinas, laticínios, bebidas processadas a base de frutas). A Sucralose também é muito estável em aplicações secas tais como bebidas quentes em pó, sobremesas prontas para consumo e adoçantes de mesa. Os consumidores têm assim a certeza de que os produtos adoçados com Sucralose têm um excelente sabor açucarado.

## SEGURANÇA

A segurança da Sucralose está documentada em um dos mais amplos e cuidadosos programas de testes de segurança já conduzidos sobre um novo aditivo alimentar. Mais de 100 estudos conduzidos e avaliados durante um período de 20 anos demonstram claramente a segurança da Sucralose.

Foram feitos estudos em várias áreas diferentes, utilizando quantidades de Sucralose muito acima dos níveis reais de consumo, com o fim de avaliar se havia qualquer risco relacionado ao câncer, efeitos genéticos, reprodução e fertilidade, defeitos congênitos, imunologia, sistema nervoso central e metabolismo. Todos estes estudos concluíram que a Sucralose é segura para o consumo humano e que não tem efeitos adversos.

## ATENDIMENTO DA DEMANDA DO CONSUMIDOR

Pesquisas recentes mostram que os consumidores estão cada vez mais interessados em estilos de vida mais saudáveis, incorporando alimentos e bebidas sem açúcar e de baixo teor calórico nos seus planos de refeições. Esta crescente consciência calórica desafia os fabricantes de alimentos a oferecer aos consumidores uma seleção mais ampla de produtos

saborosos, mas de menor conteúdo de calorias. O desenvolvimento e aprovação de uma variedade de adoçantes seguros e menos calóricos e de outros ingredientes de baixo teor calórico estão ajudando a suprir esta demanda dos consumidores.

## FUTURO



As pessoas exigem agora uma maior variedade de produtos com menos calorias porque estão interessadas em opções mais saudáveis de alimentação. A Sucralose pode ajudar a satisfazer esta demanda devido à sua combinação única de sabor açucarado e excelente estabilidade, fazendo dela um ingrediente ideal para

inúmeros produtos, muitos dos quais não estavam disponíveis antes em opções de baixas calorias e pouco açúcar.

A Sucralose pode ser usada para criar categorias inteiramente novas de alimentos e bebidas tais como biscoitos, bolos, coberturas de sorvetes, frutas e recheios de tortas, todos de baixo teor calórico. Também pode ser usada para expandir os mercados dos produtos existentes de baixo teor calórico tais como geléias e gelatinas, gomas de mascar e refrigerantes gasosos. A disponibilidade da Sucralose expandirá o mercado, ajudando a fornecer produtos com melhor sabor e maior estabilidade e, sobretudo, oferecendo mais e melhores opções ao consumidor.



*Calorie Control Council*

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

**For more information on Sucralose, visit [www.caloriecontrol.org](http://www.caloriecontrol.org) and [www.Sucralose.com](http://www.Sucralose.com).**

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