

Datos sobre la sucralosa

La sucralosa es el único edulcorante no calórico elaborado a partir del azúcar. Su combinación única de sabor a azúcar y excelente estabilidad permite que la sucralosa sea utilizada como un sustituto del azúcar en prácticamente todos los tipos de alimentos y bebidas, incluyendo la mayoría de recetas caseras de cocción y horneado



La sucralosa se obtiene del azúcar a través de un proceso de elaboración multipaso patentado, mediante el cual se sustituyen selectivamente tres grupos hidroxilo de la molécula de azúcar con tres átomos de cloro. El cloro está presente de manera natural en muchos de los alimentos y bebidas que ingerimos todos los días, y desempeña un papel importante en muchos procesos biológicos y en la naturaleza. La presencia de cloro en la sucralosa produce un edulcorante que no tiene calorías, pero que es 600 veces más dulce que el azúcar. La sucralosa sabe igual que el azúcar. Tiene un claro sabor dulce, rápidamente perceptible, que no deja un regusto desagradable. Asimismo, la sucralosa retiene su sabor dulce durante todos los procesos de fabricación de alimentos y bebidas, y esto permite que se utilice prácticamente en cualquier lugar en que se emplea el azúcar, incluyendo cocinar y hornear en el hogar.



El cuerpo no utiliza la sucralosa para obtener energía porque no es descompuesta como la sacarosa (el azúcar). Pasa rápidamente a través del cuerpo, prácticamente inalterada. La sucralosa ha sido sometida a extensas pruebas en más de 100 estudios durante un período de 20 años y se ha comprobado que es segura y un ingrediente extraordinariamente inerte. Puede ser utilizada por todas las poblaciones, inclusive las mujeres embarazadas, las madres lactantes y los niños de todas las edades. La sucralosa es beneficiosa para las personas con diabetes, porque las investigaciones demuestran que no tiene efecto en el metabolismo de los carbohidratos, el control de la glucosa en sangre a corto o largo plazo ni la secreción de insulina.

Una ventaja de la sucralosa para los fabricantes de alimentos y bebidas y los consumidores es su estabilidad excepcional. Retiene su sabor dulce con el paso del tiempo en una amplia variedad de condiciones

continúa en la página 2

Descubierta en 1976, la sucralosa ha sido desarrollada conjuntamente por Tate & Lyle PLC y McNeil Nutritionals, LLC, una compañía de Johnson & Johnson. La sucralosa está aprobada para utilizarse en la Unión Europea y también en países líderes, inclusive los EE.UU., México, Canadá, Australia y Japón.

viene de la página 1

de temperatura y almacenamiento. Debido a su combinación única de gran sabor a azúcar con su estabilidad, los fabricantes de alimentos han utilizado la sucralosa para crear una amplia gama de alimentos y bebidas nuevos de excelente sabor. Los ejemplos incluyen categorías tales como frutas enlatadas, bebidas de frutas bajas en calorías, productos horneados y salsas y almíbares. La sucralosa también se puede utilizar como edulcorante en suplementos dietéticos, alimentos con fines médicos, suplementos vitamínicos y minerales y productos farmacéuticos. En general, gracias a la sucralosa los consumidores han tenido una mayor opción de alimentos y bebidas bajos en calorías.

La sucralosa se encuentra disponible como ingrediente para utilizarse en una amplia gama de alimentos y bebidas con el nombre SPLENDA® Sucralose. En la actualidad, en los estantes de los supermercados hay una amplia variedad de productos endulzados con SPLENDA® Sucralose, tales como bebidas refrescantes carbonatadas, bebidas de frutas bajas en calorías, refrescos a base de extractos sin azúcar, licores sin azúcar, yogures, cereales para el desayuno, helado y suplementos dietéticos. Algunos alimentos y bebidas también exhiben el logotipo "Sweetened with SPLENDA® brand" ("Endulzado con la marca SPLENDA®") en su envase. Los productos de mesa marca SPLENDA® también se encuentran disponibles en ciertos mercados.

BENEFICIOS



► Sabe a azúcar

La sucralosa sabe a azúcar y no tiene un regusto desagradable. En pruebas científicas de sabor realizadas por organizaciones de investigación independientes, se comprobó que la sucralosa tiene un perfil de sabor muy similar al del azúcar.

► Es estable al calor

La sucralosa es excepcionalmente estable al calor, lo cual la hace ideal para el uso en procesos de horneado, enlatado, pasteurización, procesamiento aséptico y otros procesos de fabricación que requieren altas temperaturas. En estudios realizados entre una amplia gama de productos horneados, frutas enlatadas, almíbares y confituras y jaleas, no

se produjo una pérdida mensurable de sucralosa durante el procesamiento ni a lo largo de su vida útil de almacenamiento.

► Puede ayudar a controlar la ingesta calórica

La sucralosa no es metabolizada para obtener energía, es decir, no tiene calorías. Pasa rápidamente por el cuerpo prácticamente inalterada, no es afectada por el proceso digestivo y no se acumula en el cuerpo. Al remplazar el azúcar con sucralosa en los alimentos y las bebidas, las calorías se pueden reducir o en muchos productos prácticamente se pueden eliminar.

► Es adecuada para las personas con diabetes

El cuerpo no reconoce a la sucralosa ni como azúcar ni como carbohidrato. Por lo tanto, no tiene efecto en la utilización de la glucosa, el metabolismo de los carbohidratos, la secreción de insulina ni la absorción de la glucosa y la fructosa. Los estudios realizados en personas con niveles normales de glucosa en sangre y en personas con diabetes Tipo 1 ó Tipo 2 han confirmado que la sucralosa no tiene efecto en el control de la glucosa en sangre a corto o largo plazo.

► No promueve el decaimiento dental

Los estudios científicos han demostrado que la sucralosa no fomenta el crecimiento de las bacterias orales y no promueve el decaimiento dental.

► Larga vida útil de almacenamiento

La sucralosa combina el sabor a azúcar con la estabilidad frente al calor, en líquidos y en almacenamiento que se requiere para la utilización en todos los tipos de alimentos y bebidas. Es muy

continúa en la página 3



viene de la página 2

estable en productos ácidos, tales como bebidas refrescantes carbonatadas, y en otros productos de base líquida (por ej., salsas, jalea, productos lácteos y bebidas de frutas procesadas). La sucralosa también es muy estable en aplicaciones secas, tales como mezclas para bebidas calientes, postres instantáneos y edulcorantes de mesa. Por lo tanto, los consumidores pueden confiar en obtener un gran sabor a azúcar con los productos endulzados con sucralosa.

SEGURIDAD

La seguridad de la sucralosa está documentada por uno de los programas de pruebas de seguridad más exhaustivo y riguroso que se haya realizado jamás en un nuevo aditivo alimentario. Más de 100 estudios realizados y evaluados a lo largo de un período de 20 años demuestran claramente la seguridad de la sucralosa.

Los estudios se realizaron en una amplia gama de áreas, con cantidades muchas veces más elevadas que los niveles de consumo reales, para determinar si había algún riesgo para la seguridad relacionado con cáncer, efectos genéticos, reproducción y fertilidad, defectos de nacimiento, inmunología, el sistema nervioso central y el metabolismo. Todos estos estudios concluyeron que la sucralosa era segura para el consumo humano y que no hay efectos secundarios.

SATISFACCIÓN DE LA DEMANDA DE LOS CONSUMIDORES EN EL FUTURO

Una reciente investigación muestra que los consumidores están cada vez más interesados en incorporar alimentos y bebidas bajos en calorías y sin azúcar en sus planes de comidas, como parte de un estilo de vida saludable. La creciente concientización en materia de calorías está



planteando un reto a los fabricantes de alimentos para que ofrezcan a los consumidores una selección más amplia de productos reducidos en calorías y con buen sabor. El desarrollo y la aprobación de una variedad de edulcorantes seguros y bajos en calorías, así como otros ingredientes bajos en calorías, están ayudando a satisfacer esta demanda de los consumidores.

FUTURO

La gente está exigiendo una mayor variedad de productos bajos en calorías a medida que se esfuerza por seleccionar opciones de alimentos más saludables. La sucralosa puede ayudar a satisfacer esta demanda debido a que su combinación de sabor a azúcar y excelente estabilidad la hacen especialmente adecuada para numerosos productos, muchos de los cuales no han estado disponibles anteriormente bajos en calorías y azúcar.

La sucralosa se puede utilizar para crear nuevas categorías completas de productos en las áreas de alimentos y bebidas, tales como galletas, pasteles, cubiertas para helados y rellenos de pasteles y frutas bajos en calorías. También se puede utilizar para expandir los mercados de productos existentes bajos en calorías, tales como confituras y jaleas, goma de mascar y bebidas refrescantes carbonatadas. La disponibilidad de la sucralosa expandirá el mercado para proporcionar productos con mejor sabor, mayor estabilidad, costos de fabricación más bajos y, en última instancia, más opciones para los consumidores.



Calorie Control Council

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

www.caloriecontrol.org, www.sucralosa-es.org

Copyright © 2009 Calorie Control Council • Permiso para reimprimir información en su totalidad o en parte, se concede, siempre se da crédito habituales.