



NOTAS SOBRE MATERIAS PRIMAS

EDULCORANTES – SACARINA

Descripción: Edulcorante sin calorías descubierto en 1879; usado comercialmente para endulzar alimentos y bebidas desde comienzos de siglo. Su uso se incrementó considerablemente durante las dos Guerras Mundiales debido a la escasez de azúcar.

Dulzor relativo: De 300 a 500 veces más dulce que la sacarosa.

Metabolismo: De absorción lenta; no se metaboliza; se excreta por los riñones con rapidez sin sufrir ninguna alteración.

Ventajas:

- Las calorías en alimentos y bebidas se pueden reducir considerablemente sustituyendo el azúcar por la sacarina.
- Altamente estable, tiene una larga duración.
- Indicada para cocinar y hornear
- No favorece la formación de caries
- Indicada para las personas con diabetes
- De carácter sinérgico en combinación con otros edulcorantes bajos en calorías (las combinaciones son más dulces que la suma de los edulcorantes individuales).

Aplicaciones: La sacarina tiene la mayor variedad de aplicaciones y se utiliza en gran variedad de las siguientes categorías:

- edulcorantes de mesa
- bebidas instantáneas
- bebidas refrescantes
- zumos
- té helado
- productos lácteos
- confituras, mermeladas
- dulces, repostería
- sidra, encurtidos, salsas
- fruta y pescado en conserva
- goma de mascar
- multivitaminas
- helados
- puddings y gelatinas
- chocolate
- pasta de dientes y enjuagues bucales
- productos farmacéuticos



Seguridad: La sacarina tiene a sus espaldas un siglo de uso humano seguro y es probablemente el más estudiado de todos los aditivos alimentarios.

La seguridad de la sacarina se cuestionó en un estudio Canadiense realizado en 1977 con ratas, al encontrarse tumores en las vejigas de las ratas macho. Las dosis administradas a las ratas fueron altísimas, nada realistas equivalentes a un consumo humano de aproximadamente 750 latas de bebidas carbónicas o 10.000 comprimidos de sacarina diarios durante toda la vida.

La totalidad de los estudios de investigación absolutamente científicos realizados desde entonces muestran que este efecto sólo se produce en ratas macho, con dosis extremadamente elevadas y confirma la seguridad del uso de la sacarina en seres humanos en los actuales niveles de consumo.

Más de 20 estudios realizados con personas, incluyendo el mayor estudio realizado sobre cáncer de vejiga en EE UU, han demostrado que no hay una asociación directa entre el consumo de sacarina y la incidencia del cáncer.

Situación legal: La sacarina es un edulcorante aprobado en la Directiva 94/35/EC del Parlamento Europeo y del Consejo de 30 de Junio 1994, relativa a los edulcorantes utilizados en los productos alimenticios. Esta Directiva entró en vigor para los Estados Miembros el 31 de diciembre de 1995.

La sacarina está aprobada en más de 90 países de todo el mundo.

La sacarina está aprobada por el Comité Conjunto de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) de la FAO/OMS¹ y por el Comité Científico para la Alimentación Humana (SCF) de la Comisión Europea.

En EE UU, la Administración para Alimentos y Medicamentos (FDA) propuso en 1977 una prohibición de la sacarina, sobre la base de estudios realizados con ratas a dosis extremadamente elevadas.

La propuesta de prohibición fue oficialmente retirada en 1991, aunque se siguió exigiendo que la sacarina y los alimentos y bebidas que llevaran sacarina llevaran una etiqueta de advertencia. En 2000, tras más de veinte años de estudios científicos y de investigaciones complementarias, se aprobó una legislación que da a la sacarina luz verde desde un punto de vista sanitario y elimina la etiqueta de advertencia.

IDA²: La Ingesta Diaria Admisible (IDA) para la sacarina se incrementó a 5.0 mg por kilogramo de peso corporal (JECFA) en febrero de 1993. El Comité Científico para la Alimentación Humana de la Comisión Europea incrementó la IDA también a 5.0 mg por kilo de peso corporal en junio de 1995.

Fuente:

Consumaseguridad

<http://www.consumaseguridad.com>

¹*Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación/Organización Mundial de la Salud.*

²*IDA : ADI Acceptable Daily Intake*

Sweeteners

www.sweeteners.org

Autor: Lic. Daniel Pottí

Mundohelado Consulting España

<http://www.mundoheladoconsulting.com>