



NOTAS SOBRE MATERIAS PRIMAS

EDULCORANTES – SUCRALOSA

Podemos señalar como característica particular que este edulcorante es el único creado a partir del azúcar. Esto se logra por un proceso que consta de cinco pasos, en el que las moléculas de azúcar son cloradas en dos posiciones específicas. Este procedimiento le da el dulzor y lo hace muy estable.

Ventajas destacables:

- Tiene sabor a azúcar sin resabio.
- No tiene calorías.
- No promueve caries dentales.
- Soporta grandes temperaturas (lo que lo hace ideal para productos horneados, enlatados, carbonatados, bebidas no carbonatadas, y bebidas en polvo como té).

Estabilidad máxima en aplicaciones

Proceso / Producto	PH	Temp. (°C)	Tiempo (min)	Estabilidad
Pasteurización Jugo de naranja	2.9	90	15	100%
Esterilización (duraznos enlatados)	3	100	12	100%
UHT (postres lácteos)	6.7	140	1/4	100%
Horneados (galletitas)		210	8	100%

Algunas características a tener en cuenta:

- Es muy estable en su forma líquida (25% aprox.).
- En su formulación sólida es un polvo blanco higroscópico, debido a ello es necesario mantenerlo protegido de la humedad.
- Alta compatibilidad con los ingredientes para alimentos más utilizados.
- Debido a su solubilidad es apropiada para el uso en aplicaciones de bebidas y alimentos en general.
- Se complementa muy bien con los sabores de vainilla y frutas. Pero éstos deben ser creados específicamente para el uso con sucralosa. Por ejemplo, si un producto lleva aspartame al 0.05% no se debe usar sucralosa proporcionalmente en la misma formulación 0.017%. Esto es debido a que es tres veces más dulce lo que daría como resultado un sabor muy diferente.
- Hay que prestar atención al utilizar algunos productos en base a café y chocolate, como así también algunas frutas pues no tienen interacciones con saborizantes. Ello hace necesario que la selección del ácido así como el balance ácido/sabor sea específica del producto.



Sinergias encontradas:

- Nula con aspartamo.
- Baja con sacarina y alitamo.
- Baja a moderada con edulcorantes a base de carbohidratos y polialcoholes (excepto con sucrosa).
- Moderada con acesulfame K.
- Muy fuerte con ciclamato.

Toxicidad y salud

Desde algo mas de una década se están compilando datos sobre este ingrediente. Se han llevado a cabo mas de 100 estudios y pruebas diferentes relacionadas con toxicidad y salud, con muy buenos resultados.

Este edulcorante fue descubierto por un trabajo conjunto entre la empresa Tate & Lyle, PLC y la Universidad de Londres.

Fuente:

Consumaseguridad

<http://www.consumaseguridad.com>

Sweeteners

www.sweeteners.org

Autor: Lic. Daniel Pottí

Mundohelado Consulting España

<http://www.mundoheladoconsulting.com>