



Fecha publicación: 12/05/2007

## **NOTAS SOBRE MATERIAS PRIMAS**

### **EDULCORANTES – TAUMATINA**

**Descripción:** Edulcorante proteínico y modificador del sabor bajo en calorías (virtualmente sin calorías). Se obtiene a partir del fruto del Katemfe de África Occidental *Thaumatococcus daniellii*, conocida como la "fruta del milagro". La taumatina es un aditivo multifuncional capaz de enmascarar el amargor, intensificar, mejorar/modificar el sabor, por lo que realmente actúa como un sabor en sí misma.

**Dulzor relativo:** Aproximadamente de 2000 a 3000 veces más dulce que la sacarosa.

**Metabolismo:** Metabolizado por el organismo como cualquier otra proteína alimentaria.

#### **Ventajas:**

- Totalmente natural, dulzor intenso.
- Ingrediente multifuncional con ventajas para el sabor y el dulzor
- Eficaces propiedades de enmascaramiento de sabores
- No provoca caries dental
- Estable al calor y pH
- Sinérgico cuando se combina con otros edulcorantes bajos en calorías (las combinaciones son más dulces que la suma de los edulcorantes individuales).
- Mejora/modifica el sabor

**Limitaciones:** Percepción retardada del dulzor; dicha percepción dura mucho tiempo y deja un regusto a regaliz si se usa en altas dosis.

**Aplicaciones:** La taumatina tiene una variada gama de aplicaciones en alimentos y bebidas en combinación con otros edulcorantes. Especialmente eficaz por sus propiedades de modificador del sabor:

- bebidas a base de café
- gomas de mascar
- aperitivos
- productos bajos en grasas
- salsas
- bebidas refrescantes
- pasta de dientes y enjuagues bucales
- yogures y postres
- confituras y mermeladas
- productos reforzados con vitaminas y minerales
- productos farmacéuticos



- bebidas alcohólicas

**Seguridad:** Se han realizado gran cantidad de estudios con animales y personas. No se han observado reacciones adversas.

**Situación legal:** La taumatina es un edulcorante que se autorizó en la Directiva 94/35/EC del Parlamento Europeo y del Consejo de 30 de Junio 1994, sobre edulcorantes para ser usados en alimentos, y como potenciador del sabor, de acuerdo con la Directiva relativa a aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes 95/2/EC, en goma de mascar, bebidas y postres.

Esta sustancia se usa frecuentemente por sus propiedades modificadoras del sabor y no como edulcorante.

La taumatina está autorizada en todas las aplicaciones en Europa como una "potenciador del sabor" de acuerdo con la Directiva 88/388/EC. Similar autorización existe en Suiza, EU, Canadá, Israel, México, Japón, Hong Kong, Corea, Taiwan, Vietnam, Australia, Nueva Zelanda y Sudáfrica, y se está solicitando la correspondiente autorización en otros lugares.

Cuando se usa fundamentalmente por sus propiedades para dar sabor, la taumatina puede usarse en cualquier alimento siguiendo las normas de las "prácticas correctas de fabricación" (GMP) existentes en EE UU.

La taumatina está autorizada por el Comité Conjunto de Expertos sobre Aditivos Alimentarios (JECFA) de la FAO/OMS<sup>1</sup> y por el Comité Científico de la Alimentación (SCF) de la Comisión Europea.

La taumatina está incluida en la Tabla III del Codex Normas Generales sobre Aditivos Alimentarios (GSFA). Esto significa que está permitido su uso en alimentos en general, a menos que se especifique lo contrario de acuerdo con las normas de las "prácticas correctas de fabricación" (GMP) de EE UU.

IDA<sup>2</sup>

La taumatina está clasificada en los Estados Unidos como un producto GRAS ("generalmente reconocida como segura") según la FEMA nº 3732. El JECFA y el SCF la asignaron a la taumatina una Ingesta Diaria Aceptable (IDA) "no especificada", lo que significa que puede usarse de acuerdo con las normas de las "prácticas correctas de fabricación".

### **Fuente:**

*Consumaseguridad*

<http://www.consumaseguridad.com>

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

<sup>2</sup>*IDA : ADI Acceptable Daily Intake*

*Sweeteners*

[www.sweeteners.org](http://www.sweeteners.org)

**Autor:** Lic. Daniel Pottí

*Mundohelado Consulting España*

<http://www.mundoheladoconsulting.com>