



Fecha publicación: 12/05/2007

NOTAS SOBRE MATERIAS PRIMAS

EDULCORANTES – ACELSUFAME K

Descripción: Edulcorante sin calorías descubierto en 1967.

Dulzor Relativo: 130-200 veces más dulce que la sacarosa.

Metabolismo: No es metabolizado por el cuerpo y es excretado, sin sufrir cambios, por los riñones.

Ventajas:

- Pueden reducirse las calorías de los alimentos y las bebidas sustituyendo el azúcar por acesulfame K.
- Sabor dulce inmediatamente perceptible.
- Tiene un buen período de caducidad y es muy estable para una normal preparación y procesado de alimentos. Es resistente al calor, por lo que puede usarse para aderezar alimentos cocinados.
- No facilita la formación de caries.
- Adecuado para diabéticos.
- Sinérgico en combinación con otros edulcorantes bajos en calorías (las combinaciones son más dulces que la suma de los edulcorantes individuales).
- Resalta e intensifica los sabores

Limitaciones: Cuando se usa en altas concentraciones, por encima de los niveles de uso habitual, el acesulfame K puede tener un ligero gusto residual.

Aplicaciones: Potencialmente, puede usarse en todas las áreas en que actualmente se usan edulcorantes:

- bebidas refrescantes
- néctares de fruta
- concentrados de bebidas
- edulcorantes de mesa
- productos lácteos
- helados
- postres, gelatinas
- conservas de fruta, gelatinas
- mermeladas, confituras
- productos hechos al horno
- repostería
- goma de mascar
- encurtidos
- pescado en escabeche



- pasta de dientes y enjuagues bucales
- productos farmacéuticos

Seguridad: Tras realizarse una multitud de estudios de seguridad, no se ha informado de ningún efecto negativo.

Situación legal: El acesulfame K 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.

Acesulfame K está autorizado para ser utilizado en diversas aplicaciones en más de 90 países a nivel mundial, entre otros los Estados Unidos, Suiza, Noruega, Canadá y Australia. La administración para alimentación y farmacia de los Estados Unidos (FDA) ha ampliado el pasado 6 de julio de 1998 la autorización, incluyendo el uso de acesulfame-K también en bebidas refrescantes analcohólicas.

Otros países están estudiando las solicitudes para permitir el uso del acesulfame K y se espera que, en breve, se produzcan más autorizaciones.

El acesulfame K está autorizado por el Comité Científico de la Alimentación de la Comisión Europea y por el Comité Conjunto de Expertos sobre Aditivos Alimentarios (JECFA) de la FAO/OMS¹.

IDA²: La Ingesta Diaria Admisible (IDA) de acesulfame K ha sido establecida en 15 mg por kilo de peso corporal (JECFA). En marzo 2000, el Comité Científico de la Alimentación de la Comisión Europea confirmó la IDA de acesulfame K de 9 mg por kilo de peso corporal.

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>