



Fecha publicación: 12/05/2007

NOTAS SOBRE MATERIAS PRIMAS

EDULCORANTES – ALITAMO

Descripción: Descubierta por Pfizer Inc, el alitamo es un edulcorante que se forma a partir de aminoácidos, ácido L-aspártico y D-alanina, así como de una amina nueva.

Dulzor Relativo: 2.000 a 3.000 veces más dulce que la sacarosa dependiendo de su aplicación.

Metabolismo: El componente de ácido aspártico se metaboliza normalmente. La amida de alanina deja de hidrolizarse. Como el alitame es un edulcorante tan intenso, su aportación calórica a la dieta es insignificante.

Ventajas: Sabor dulce limpio. El perfil de dulzor es muy próximo al del azúcar.

Excelente estabilidad a alta temperatura, por lo que puede usarse para cocinar.

Apropiado para personas con diabetes.

Seguro para los dientes.

Sinérgico en combinación con otros edulcorantes de bajas calorías (las combinaciones son más dulces que la suma de los edulcorantes individuales).

Limitaciones: Si se produce un almacenamiento prolongado, algunas bebidas refrescantes pueden llegar a producir un cierto sabor indeseable. Para evitar este problema se han desarrollado soluciones eficaces que estarán comercialmente disponibles en un plazo de 1 ó 2 años.

Aplicaciones: El alitamo puede potencialmente usarse en prácticamente todas las áreas en que actualmente se usan edulcorantes, por ejemplo:

- preparaciones a base de fruta
- edulcorantes de mesa
- pasta de dientes y enjuagues bucales
- productos farmacéuticos
- productos lácteos
- productos de repostería y masas
- mezclas secas para bebidas
- postres y masas congeladas
- goma de mascar y dulces
- bebidas calientes y frías

Seguridad: Amplios estudios realizados con animales y seres humanos permiten aseverar la seguridad del alitamo.

Situación legal: El alitamo ha sido aprobado para ser usado en una gran variedad de alimentos y bebidas en Australia, Chile, Colombia, Indonesia, Nueva Zelanda, México y la República Popular China. Asimismo, se ha solicitado su aprobación en EEUU, Reino Unido, Canadá, Brasil, varios otros países latinoamericanos y del



sudeste de Asia, así como por el Comité Científico de la Alimentación de la Unión Europea (SCF).

IDA²

El JECFA (Comité Conjunto de Expertos sobre Aditivos Alimentarios de la FAO/OMS¹) ha asignado al alitamo una Ingesta Diaria Admisible de 0-1 mg por kilogramo 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>