

Faits concernant le Sucralose

Le Sucralose est le seul édulcorant non-calorique produit à partir de sucre. Son unique combinaison de goût de sucre et d'excellente stabilité permet d'utiliser le sucralose en remplacement du sucre dans virtuellement tout type de nourriture et de boisson, y compris dans la plupart des recettes que l'on fait chez soi et des recettes de boulangerie.



Le sucralose est dérivé du sucre par un procédé de fabrication multi-étape breveté qui substitue sélectivement trois atomes de chlore en lieu et place de trois groupements hydroxyles de la molécule de sucre. Le chlore est naturellement présent dans de nombreux aliments et boissons que nous mangeons et buvons tous les jours, et joue un rôle important dans de nombreux processus biologiques et dans la nature. La présence de chlore dans le sucralose donne un édulcorant sans calories, et pourtant 600 fois plus sucré que le sucrose. Le sucralose a le goût du sucre. Il a un bon goût sucré, rapidement perceptible, qui ne laisse pas d'arrière-goût déplaisant. De plus, le sucralose conserve son goût sucré pendant tous les processus de fabrication d'aliments et de boissons, et cela permet de l'utiliser virtuellement partout où l'on utilise du sucre, y compris dans la plupart des recettes que l'on fait chez soi et des recettes de boulangerie.



Le sucralose n'est pas utilisé pour apporter de l'énergie au corps, parce qu'il n'est pas décomposé comme le sucrose (sucre). Il passe rapidement, virtuellement inchangé, à travers le corps. Le sucralose a été testé extensivement dans plus de 100 études sur 20 ans. Il s'est avéré être un ingrédient sûr et remarquablement inerte. Il peut être utilisé par toute la population, y compris les femmes enceintes, les mères allaitantes et les enfants de tous âges. Le sucralose est avantageux pour les diabétiques, parce que la recherche a démontré qu'il n'a aucun effet sur le métabolisme des hydrates de carbone, le contrôle de la glycémie à court ou long terme ou la sécrétion d'insuline.

Un avantage du sucralose pour les fabricants et les consommateurs d'aliments et de boissons est son exceptionnelle stabilité. Il conserve son goût sucré avec le temps sur une large gamme de températures et de conditions de

[continua a pagina 2](#)

Découvert en 1976, le sucralose a été développé conjointement par Tate & Lyle PLC et McNeil Nutritionals, LLC, une entreprise du groupe Johnson & Johnson. Le sucralose est approuvé à l'utilisation en Union Européenne et dans plusieurs pays leaders, y compris les Etats-Unis, le Mexique, le Canada, l'Australie et le Japon.

continua da pagina 1

stockage. En raison de sa combinaison unique de goût sucré intense et de stabilité, les fabricants d'aliments ont utilisé le sucralose pour créer une large gamme d'excellents aliments et de boissons, entre autres des catégories telles que les fruits en conserve, les boissons aux fruits basses calories, la boulangerie, les sauces et les sirops. On peut aussi utiliser le sucralose comme édulcorant dans des compléments alimentaires, des aliments médicaux, des suppléments vitaminés/minéraux et des médicaments. Globalement, les consommateurs disposent d'un assez grand choix d'aliments et de boissons basses calories grâce au sucralose.

Le sucralose est disponible comme ingrédient pour utilisation dans une large gamme d'aliments et de boissons sous le nom SLENDA® Sucralose. Actuellement, on trouve une gamme de produits sucrés par SLENDA® Sucralose sur les rayonnages des supermarchés, comme des sodas, des boissons aux fruits basses calories, des limonades et des sirops sans sucre, des yogourts, des céréales pour petit déjeuner, des glaces et des compléments alimentaires. Certains aliments et certaines boissons affichent également le logo "Sweetened with SLENDA® brand" sur leur emballage. Les produits de table SLENDA® Brand sont également disponibles sur certains marchés.



AVANTAGES

► Le goût du sucre

Le sucralose a le goût du sucre sans arrière-goût déplaisant. Au cours de tests scientifiques conduits par des organismes de recherche indépendants, il a été trouvé que le sucralose a un profil de goût très similaire au sucre.

► Stabilité à la chaleur

Le sucralose est exceptionnellement stable à la chaleur, ce qui le rend idéal pour une utilisation en boulangerie, en conserve, en pasteurisation, dans les procédés aseptiques et d'autres procédés de fabrication qui nécessitent de hautes températures. Au cours d'études sur une gamme de produits de boulangerie, de fruits en conserve, de sirops, de confitures et de gelées, aucune perte mesurable de sucralose n'est survenue pendant le traitement ni pendant toute la durée de conservation.

► Peut aider à contrôler la prise calorique

Le sucralose n'est pas métabolisé pour l'apport en énergie du corps, il n'a donc aucune calorie. Il passe rapidement, virtuellement inchangé, à travers le corps. Il n'est pas affecté par le processus digestif du corps, et ne s'y accumule pas. En remplaçant le sucre par le sucralose dans les aliments et les boissons, on peut réduire substantiellement les calories, ou pratiquement les éliminer dans de nombreux produits.

► Convient aux diabétiques

Le corps ne reconnaît pas le sucralose comme un sucre. Par conséquent, il n'a pas d'effet sur l'utilisation du glucose, sur le métabolisme des sucres, sur la sécrétion d'insuline ni sur l'absorption de glucose et de fructose. Des études sur des personnes avec des glycémies normales et sur des personnes affectées de diabète de Type 1 ou Type 2 ont confirmé que le sucralose n'a aucun effet sur le contrôle à court ou long terme de la glycémie.

► Ne favorise pas les caries

Des études scientifiques ont montré que le sucralose ne favorise pas la croissance des bactéries orales et ne favorise pas les caries.

► Longue durée de conservation

Le sucralose combine un goût sucré avec la stabilité à la chaleur, sous forme liquide et au stockage nécessaire pour être utilisé pour tous types d'aliments et de boissons.

Il est très stable dans les produits acides comme les sodas et d'autres produits à base de liquide (ex. sauces, gelées, produits laitiers, boissons aux fruits). Le sucralose est également très stable dans des applications sèches comme



continua a pagina 3

continua da pagina 2

les boissons en poudre, les desserts instantanés et les édulcorants de table. Le sucralose est également très stable dans certaines applications sèches comme des boissons chaudes déshydratées, des desserts instantanés et des édulcorants de table. Par conséquent, les consommateurs peuvent faire confiance à l'excellent goût sucré de produits édulcorés au sucralose.

SÉCURITÉ

La sécurité du sucralose est documentée par l'un des programmes de test les plus étendus et les plus approfondis jamais conduits sur un nouvel additif alimentaire. Plus de 100 études conduites et évaluées sur une période de 20 ans démontrent clairement la sûreté du sucralose comme édulcorant.

Des études ont été conduites dans une large gamme de domaines, à des dosages de plusieurs ordres de grandeur supérieurs aux niveaux de consommation réels, pour déterminer si le sucralose présente des risques en ce qui concerne le cancer, des effets génétiques, de la reproduction et de la fertilité, des malformations congénitales, de l'immunologie, du système nerveux central et du métabolisme. Ces études ont toutes conclu que le sucralose est un produit sûr pour la consommation humaine et qu'il ne présente aucun effet secondaire.

SATISFAIRE LA DEMANDE DES CONSOMMATEURS À L'AVENIR

Des recherches récentes ont montré que les consommateurs sont de plus en plus intéressés par l'incorporation d'aliments et de boissons basses calories sans sucre dans leur alimentation dans le cadre d'un mode de vie sain. Cette préoccupation

croissante concernant les calories constitue un défi pour les fabricants d'aliments : fournir aux consommateurs une assez large sélection de produits au goût agréable à teneur réduite en calories. Le développement et l'approbation d'une variété d'édulcorants basses calories sûrs ou d'autres ingrédients basses calories les aideront à satisfaire cette demande des consommateurs.

A L'AVENIR FUTURE

Les gens demandent une plus grande variété de produits basses calories en essayant d'opérer des choix alimentaires plus sains. Le sucralose peut aider à satisfaire cette demande parce que l'association



de son goût sucré et de son excellente stabilité le fait convenir plus que tout autre à de nombreux produits, dont beaucoup étaient jusqu'alors indisponibles sous forme basse-calorie ou pauvre en sucres.

Le sucralose peut être utilisé pour créer de toutes nouvelles catégories de produits alimentaires et

de boissons, comme des cookies basse calorie, des gâteaux, des coulis pour glace et des fourrages de fruits et de gâteaux. On peut aussi l'utiliser pour élargir les marchés de produits basse calorie déjà existants comme des confitures et des gelées, des chewing-gums et des sodas. La disponibilité du sucralose étendra le marché en aidant à fournir des produits avec un meilleur goût, une plus grande stabilité et, au bout du compte, plus de choix pour les consommateurs.



Calorie Control Council

1100 Johnson Ferry Road, Suite 300 • Atlanta, GA 30342 • 404-252-3663

For more information on sucralose, visit www.caloriecontrol.org and www.sucralose.fr.

Copyright © 2009 Calorie Control Council • Permission de reproduire l'information en tout ou en partie est accordée, à condition d'usage de crédit est donné.