

NÁHRADNÍ SLADIDLA

D. Chrpová*, J. Pánek**

* VOŠZ a SZŠ 5. května, Praha a Ústav analýzy potravin a výživy VŠCHT Praha;

** Ústav analýzy potravin a výživy VŠCHT Praha

Abstrakt

Náhradní sladidla lze z nutričního pohledu dělit na energetická a neenergetická sladidla. Energetická sladidla (různé glukózové a fruktózové sirupy, glukóza, fruktóza, alditoly – sorbitol, xylitol, erythritol aj.) mají sladivost srovnatelnou se sacharózou a, s výjimkou erythritolu, i srovnatelné množství využitelné energie (o něco méně energie mají polyoly – asi 60 %). Neenergetická sladidla (sacharin, aspartam a další) mají výrazně vyšší sladivost (30 – 30 000 x) než sacharóza. Používaná množství jsou proto podstatně menší (např. desetiny až desítky mg na šálek čaje) a množství teoreticky přijaté energie je zanedbatelné. Neenergetická sladidla neinterferují s metabolismem glukózy a nejsou kariogenní. Vývoj v této oblasti je velmi rychlý, v posledních letech se objevila čtyři nová sladidla, která jsou pro konzumenty velmi zajímavá jak z hlediska sensorického, tak pro možnosti užití. Patří sem steviolglykosidy, sukralóza a dva deriváty aspartamu – neotam a advantam. Zatímco energetická sladidla jsou (ve většině případů) legislativně potraviny, neenergetická sladidla jsou považována za přídatné látky.