



Existuje řada látek, které jsou sladké, a přitom neobsahují cukr. Některé z nich se uplatnily při výrobě umělých sladidel a také je najdeme v některých potravinách („light“ nápoje, marmelády, žvýkačky, dezerty). Mají svoji historii a původ: ty nejstarší, jako je třeba sacharin, tehdy vyráběný z dehtu, jsou známy již od konce 19. století. Některé jsou přírodního původu, například xylitol nebo sorbitol, jiné byly získány lidským přičiněním, a to mnohdy i náhodně, jako již zmíněný sacharin nebo aspartam, jehož sladká chuť byla objevena v roce 1965 při výzkumu látek na léčbu věřů.

Nyní jsou nejčastěji používanými látkami pro výrobu umělých sladidel sacharin, cyklamát, aspartam, ace-sulfam a sorbitol. Tyto látky jsou ve své podstatě velmi rozmanité a svoji chemickou strukturou dosti vzdálené molekule sacharózy, což je náš běžný bílý cukr získávaný z cukrové řepy. To má za následek i některé nepříjemné vlastnosti, především ne zcela přirozenou

NEKALORICKÉ SLAZENÍ KONEČNĚ JINAK?

XXXX

sladkou chuť, teplotní nestabilitu, a tím nevhodnost pro vaření a pečení, nevhodnost aspartamu pro osoby s fenylketonurií, cizorodost těchto látek pro lidské tělo a s tím související možná zdravotní rizika. Tyto látky také vnímáme mnohdy jako něco cizího a nepřirozeného a důvodem k použití je pak nemoc, typicky cukrovka (diabetes mellitus). Využití těchto umělých sladidel je nicméně dlouhodobě osvědčeným bojem s cukrem navíc.

Sukralóza – jiný šálek (ne)sladké kávy

Možná se po přečtení předchozích řádků ptáte, zda existuje nějaké lepší „necukerné“ slazení, nějaký lepší „cukr bez cukru“? V poslední době se začínají objevovat výrobky obsahující látku jménem sukralóza. Sukralóza si pomalu nachází cestu k nám, spotřebitelům. Není tomu náhodou: sukralóza totiž odbourává řadu negativ, jež mají klasická sladidla zmíněná výše, a posouvá tak bezpečnost a komfort nekalorického slazení na vyšší úroveň. Předně se vyznačuje velmi přirozenou sladkou chutí, za což vděčí značné podobnosti s molekulou sacharózy – běžného cukru. Je tedy tělu „velmi blízká“, a současně má to, co všichni očekáváme – není pro tělo cukrem, nemá vliv na hladinu cukru v krvi, nemá žádnou kalorickou hodnotu. Sladivost této látky oproti

cukru je 600x vyšší (!) – k dosažení vjemu sladké chuti tedy stačí velmi malé množství. Některá klasická sladidla mají omezení týkající se věku či mateřství – nejsou vhodná pro děti a těhotné ženy. Naopak sukralózu mohou tyto osoby použít bez omezení. To také platí pro osoby s fenylketonurií. Velkou výhodou je rovněž odolnost vůči teplotám – přípravky na bázi sukralózy se tak dají použít pro slazení horkých nápojů, nebo do konce pro vaření, pečení či zavařování. Sukralóza je nekariogenní – nepřispívá ke vzniku zubního kazu. To má svůj význam nejen u diabetiků. Hygiena ústní dutiny tak může být dalším motivem, proč preferovat výrobky obsahující sukralózu.

Pokud bychom zkombinovali pozitivita sukralózy s vhodnou formou výrobku (např. bez balastních látek, snadné dávkování a rozpustnost), pak tu máme možnost, která elegantně řeší potřeby pacientů (cukrovka, obezita, a to i ta dětská), osob se zdravotním rizikem (nadváha, zvýšená hladina cukru v krvi) i zdravých jedinců, kteří ctí prevenci či moderní, zdravý životní styl.

Existuje-li možnost lepší volby, přemýšleme o tom, zda není čas změnit návyky nebo potřeby. Zdraví „spotřebováváme“ také, podobně jako spotřební zboží, ovšem bez možnosti koupit si nové. Tuto pomyslnou spotřebu zdraví můžeme ovlivnit svým chováním.

inzerce

Oslad'te si život bez kalorií...

- s přirozenou sladkou chutí cukru
- bez věkových a zdravotních omezení
- bez pachutí, konzervantů a přídavných látek
- s pohodlným dávkováním a okamžitou rozpustností díky tekuté formě

ŽÁDEJTE
U SVÉHO LÉKÁRNÍKA



CandyS

SUKRALÓZA

Komfortní a bezpečné
nekalorické slazení

CandyS je nové nekalorické sladidlo obsahující sukralózu. CandyS je sterilní roztok. Obsažená sukralóza je odvozena od přírodního cukru (sacharózy).

Cukr bez cukru..!

www.candys.cz

