

LES ÉDULCORANTS

Définition

Ce sont des substances utilisées pour changer le goût d'un aliment. Généralement, elle va lui donner un goût sucré.

Pouvoir sucrant

Capacité d'une substance de donner le goût "sucré". La référence est le saccharose ou sucre de table qui a un pouvoir sucrant égal à 1.

Les édulcorants pondéreux

Possèdent un pouvoir sucrant proche du saccharose.

Les sucres

➤ Oses simples

Glucose, fructose, galactose, mannose

➤ Osides

Saccharose, lactose, maltose

Les polyols

Xylitol, sorbitol, mannitol, etc.

Les édulcorants intenses

Sont des substances chimiques non glucidiques obtenues par synthèse ou par extraction de certains végétaux. Les édulcorants intenses possèdent un pouvoir sucrant bien plus important que le glucose et le saccharose et sont peu calorifiques et non cariogènes (ne favorisent pas l'apparition de caries).

Avantages

Peu coûteux, non caloriques, capacité sucrante élevée.

Inconvénients

Ne font pas l'unanimité, vu certaines contre-indications et suspicions de toxicité.