

Sense the difference

SUCRALOSE

Zuckerreduktion



Unser Essen neu entdecken

Herz-Kreislaufkrankheiten, Gelenkprobleme und Diabetes sind häufige Krankheiten unserer Gesellschaft. Alle werden durch Übergewicht ausgelöst oder verschlimmert. Übergewicht ist oft die Folge einer zu hohen Kalorienaufnahme, die Balance zwischen aufgenommenen und verbrannten Kalorien ist gestört.

Daher ist Zuckerreduktion ein guter Weg, um den Kaloriengehalt von Lebensmitteln zu reduzieren und somit die Kalorienaufnahme zu verringern. Dafür braucht es natürlich Alternativen, die im Idealfall den Geschmack der Produkte nicht verändern sollen.

Das Spezialisten-Team von Brenntag Food & Nutrition DACH freut sich, mit Ihnen neue Wege zu gehen und für Sie maßgeschneiderte Konzepte erfolgreich umzusetzen!

Kontakt

Brenntag GmbH
Food & Nutrition DACH
Messeallee 11, 45131 Essen
Tel: +49 201 6496 0
food@brenntag.de

Timo Krüger
Business Development Manager
Tel: +49 172 2407342
timo.krueger@brenntag.de

Sense the difference



SUCRALOSE

Sucralose ist eine mögliche Alternative, sie besticht mit einem zuckerähnlichen Geschmack und ist vielseitig einsetzbar. Durch die Hitzestabilität der Sucralose ist sie auch in verarbeiteten Produkten verwendbar. Auf diese Weise können zuckerfreie oder zuckerreduzierte Produkte entwickelt werden, die zu einer gesünderen Lebensweise der Verbraucher beitragen können.

Sucralose ist ein Süßungsmittel, das aus gewöhnlichem Haushaltszucker hergestellt wird. Im Vergleich zu diesem hat Sucralose allerdings eine 600-fach höhere Süßkraft als Saccharose und dabei keine Kalorien. Sucralose zählt als Süßstoff zu den Zusatzstoffen und ist deshalb mit einer E-Nummer (E955) gekennzeichnet.

Vorteile

- Zuckerähnliches Geschmacksprofil ohne Neben- oder Nachgeschmack
- Keine Kalorien
- Hitzestabil
- Stabil auch bei niedrigen pH-Werten
- Vielseitig einsetzbar
- Nicht kariogen
- Gutes Image beim Endverbraucher

Anwendungsbeispiele für brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte:

- Dessertspeisen
- Getränke
- Speiseeis
- Süßwaren
- Obstkonserven

Weitere Anwendungsbeispiele

- Saucen
- Feine Backwaren für besondere Ernährungszwecke
- Feinkostsalate

Weitere Themen

Zusätzlich bieten wir Ihnen weitere Technologielösungen passend zum Thema Sucralose an, wie z. B.:

- Zuckeralternativen & Süßstoffe
- Ballast – und Füllstoffe
- Nutri-Score

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann sprechen Sie unser Food & Nutrition DACH Team der Brenntag gerne an.