

# EDULCORANTES que puedes encontrar en tu comida

Hoy en día, hay muchos edulcorantes diferentes en nuestro suministro de alimentos que podrían usarse como una alternativa al azúcar de mesa. Aquí hay información básica sobre algunos de los edulcorantes calóricos y bajos en calorías más populares, incluido el azúcar real como comparación.



## CALÓRICO

Azúcar	Agave	Jarabe de arroz integral	Azúcar de coco	Azúcar de dátil	Dextrosa	Concentrado de jugo de frutas	Jarabe de maíz alto en fructosa (HFCS)	Miel	Maltodextrina
<b>FUENTE:</b> Remolacha azucarera y plantas de caña de azúcar	<b>FUENTE:</b> Planta de agave	<b>FUENTE:</b> Arroz	<b>FUENTE:</b> Flor de la planta de coco	<b>FUENTE:</b> Dátil	<b>FUENTE:</b> Maíz	<b>FUENTE:</b> Variedades de frutas	<b>FUENTE:</b> Maíz	<b>FUENTE:</b> Néctar recogido por las abejas	<b>FUENTE:</b> Maíz o trigo
<b>AZÚCARES:</b> Sacarosa	<b>AZÚCARES:</b> Fructosa (55-90%), glucosa	<b>AZÚCARES:</b> Glucosa, maltosa, maltotriosa	<b>AZÚCARES:</b> Sucrose, glucose, fructose	<b>AZÚCARES:</b> Sacarosa, glucosa, fructosa	<b>AZÚCARES:</b> Glucosa	<b>AZÚCARES:</b> Sacarosa, glucosa, fructosa	<b>AZÚCARES:</b> Fructosa (55% o 42%), glucosa (45% o 58%)	<b>AZÚCARES:</b> Fructosa, glucosa	<b>AZÚCARES:</b> Glucosa
Calorías por cucharadita: <b>15</b>	Calorías por cucharadita: <b>21</b>	Calorías por cucharadita: <b>16</b>	Calorías por cucharadita: <b>15</b>	Calorías por cucharadita: <b>11</b>	Calorías por cucharadita: <b>16</b>	Calorías por cucharadita: <b>~16</b>	Calorías por cucharadita: <b>17</b>	Calorías por cucharadita: <b>20</b>	Calorías por cucharadita: <b>15</b>
<b>GI:</b> moderado	<b>GI:</b> bajo	<b>GI:</b> alto	<b>GI:</b> bajo	<b>GI:</b> bajo	<b>GI:</b> alto	<b>GI:</b> desconocido	<b>GI:</b> moderado	<b>GI:</b> bajo↔ alto	<b>GI:</b> alto

## DULZURA EN COMPARACIÓN CON EL AZÚCAR

Norma para la dulzura	30-40% más dulce	30% menos dulce	Igual dulzura	Menos dulce	25% menos dulce	Menos dulce	120-160 veces más dulce	variable	10% como dulce
<b>PRODUCCIÓN</b> Después de cosechar las plantas de remolacha azucarera y caña de azúcar, el azúcar se elimina de la planta mediante trituración, corte y ebullición. Luego se filtra, se lava y se cristaliza para producir el azúcar que encontramos en nuestras despensas.	<b>PRODUCCIÓN</b> Las hojas de la planta se cortan y trituran para extraer la savia. La savia se filtra, se calienta y se trata enzimáticamente para convertir los fructanos (no muy dulces) en fructosa y glucosa.	<b>PRODUCCIÓN</b> La dextrina de arroz se produce al eliminar las fracciones de hemicelulosa, proteínas y lípidos del arroz integral. La dextrina de arroz luego pasa por otros pasos para convertir los polisacáridos en predominantemente monosacáridos.	<b>PRODUCCIÓN</b> Hecho de savia de la flor de coco. La savia se recoge y se hierva hasta un jarabe espeso, se enfría en bloques y se rompe en azúcar granulada.	<b>PRODUCCIÓN</b> Hecho de polvo de dátiles secos. Las variedades comerciales pueden tener un agente de flujo agregado (como la harina de avena) para ayudar a reducir la aglomeración.	<b>PRODUCCIÓN</b> La dextrosa se produce a partir de almidón de maíz, aunque el almidón puede provenir de cualquier tipo de planta. El proceso involucró la descomposición enzimática de los polímeros de almidón en unidades de glucosa individuales, que es similar a cómo nuestros cuerpos descomponen el almidón.	<b>PRODUCCIÓN</b> Hecho al evaporar la mayor parte del agua del puré de frutas, concentrando el contenido natural de azúcar.	<b>PRODUCCIÓN</b> El jarabe de maíz está hecho de maíz. La maicena es procesada enzimáticamente por la glucosa isomerasa para convertir parte de la glucosa en fructosa. Para desarrollar JMAF, este proceso está avanzado para convertir más glucosa.	<b>PRODUCCIÓN</b> Producida por las abejas, la miel es cosechada por los apicultores y filtrada / procesada comercialmente. El sabor, el color y el sabor dependen de los tipos de flores de las que las abejas han recolectado néctar. La miel comercial básica tiende a ser una mezcla de diferentes néctares para ayudar a garantizar la consistencia y el sabor.	<b>PRODUCCIÓN</b> Producido al procesar almidón (más comúnmente maíz), usando ácidos o enzimas para descomponerlo.
<b>NOTAS</b> Mientras que todas las plantas verdes producen sacarosa a través de la fotosíntesis, la remolacha azucarera y las plantas de caña producen las mayores cantidades de azúcar.	<b>NOTAS</b> Toma aproximadamente siete años para que el contenido de azúcar de la planta alcance un nivel razonable para la cosecha.	<b>NOTAS</b> Un edulcorante de sabor suave, también conocido como edulcorante a base de maltosa o jarabe de malta de arroz.	<b>NOTAS</b> Considerado un azúcar parcialmente refinado y es similar en color, sabor y dulzura al azúcar moreno. Puede retener una pequeña cantidad de micronutrientes.	<b>NOTAS</b> Se parece mucho al azúcar morena, pero no puede simplemente reemplazar el azúcar morena en las recetas, ya que no se disuelve en agua ni se derrite, y por lo tanto no se incorpora bien a las mezclas.	<b>NOTAS</b> Más comúnmente utilizado en la fabricación de cerveza.	<b>NOTAS</b> Puede contener trazos de vitaminas y minerales.	<b>NOTAS</b> La variedad más alta en fructosa a menudo se usa en refrescos y la versión más baja en fructosa se usa más en pasteles.	<b>NOTAS</b> Los rangos de IG dependen de dónde se haya recolectado la miel. Las mezclas comerciales de miel tienden a ser altas (IG > 70).	<b>NOTAS</b> Se agrega comúnmente a los alimentos procesados para proporcionar volumen y textura y ayudar a mezclar los ingredientes.


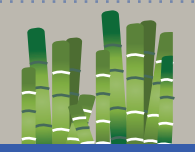









# EDULCORANTES

que puedes encontrar en tu comida



**¿Sin calorías?** Para que los edulcorantes de mesa se usen como el azúcar de mesa normal, a menudo se mezclan con un agente de carga como la maltodextrina o el eritritol. Estos agentes de carga agregan solo unas pocas calorías cuando usa estos edulcorantes no calóricos. Un paquete de Equal o Splenda contiene 4 calorías y la dulzura de dos cucharaditas de azúcar.

**Source:** Barclay A, Sandall P, Schwede-Slavin C. La guía definitiva para azúcares y edulcorantes: descubra el sabor, el uso, la nutrición, la ciencia y el saber de todo, desde el néctar de agave hasta el xilitol. Nueva York, NY: The Experiment, LLC; 2014.

CALÓRICO		BAJO EN CALORICO		NO CALÓRICO						
Miel de maple	Melaza	Allulose	Alcoholes de azúcar	Acesulfamo K	Aspartamo	Fruta monje	Neotame	Sacarina	Stevia	Sucralosa
<b>FUENTE:</b> Savia del árbol de arce	<b>FUENTE:</b> Planta de caña de azúcar	<b>FUENTE:</b> Maíz	<b>FUENTE:</b> Maíz	<b>FUENTE:</b> N/A	<b>FUENTE:</b> N/A	<b>FUENTE:</b> Fruta monje (un melón pequeño)	<b>FUENTE:</b> N/A	<b>FUENTE:</b> N/A	<b>FUENTE:</b> Planta de stevia	<b>FUENTE:</b> N/A
										
<b>AZÚCARES:</b> Sacarosa, glucosa, fructosa	<b>AZÚCARES:</b> Sacarosa, glucosa, fructosa	<b>AZÚCARES:</b> Allulose	<b>AZÚCARES:</b> Glucosa	<b>AZÚCARES:</b> Glucosa	<b>AZÚCARES:</b> N/A	<b>AZÚCARES:</b> Mogrosides	<b>AZÚCARES:</b> N/A	<b>AZÚCARES:</b> N/A	<b>AZÚCARES:</b> N/A	<b>AZÚCARES:</b> N/A
Calorías por cucharadita: <b>17</b>	Calorías por cucharadita: <b>19</b>	Calorías por cucharadita: <b>1.6</b>	Calorías por cucharadita: <b>0.6-8</b>	Calorías por cucharadita: <b>0</b>	Calorías por cucharadita: <b>0</b>	Calorías por cucharadita: <b>0</b>	Calorías por cucharadita: <b>0</b>	Calorías por cucharadita: <b>0</b>	Calorías por cucharadita: <b>0</b>	Calorías por cucharadita: <b>0</b>
<b>GI: bajo</b>	<b>GI: moderado</b>	<b>GI: N/A</b>	<b>GI: varía</b>	<b>GI: N/A</b>	<b>GI: N/A</b>	<b>GI: N/A</b>	<b>GI: N/A</b>	<b>GI: N/A</b>	<b>GI: N/A</b>	<b>GI: N/A</b>

## DULZURA EN COMPARACIÓN CON EL AZÚCAR

Ligeramente menos dulce	25-50% menos dulce	70% como dulce	30-100% como dulce	200 veces más dulce	200 veces más dulce	100-250 veces más dulce	7,000-13,000 veces más dulce	200-700 veces más dulce	200-400 veces más dulce	600 veces más dulce
<b>PRODUCCIÓN</b> Se extrae la savia del árbol de arce para que la savia se pueda recoger en cubos que cuelgan del árbol. La savia se hierve para reducir el contenido de agua, concentrando los azúcares.	<b>PRODUCCIÓN</b> La melaza es un coproducto de la refinación de azúcar. Se separa del azúcar en bruto en una centrífuga. El primer giro produce melaza ligera, mientras que los giros posteriores producen melaza más oscura.	<b>PRODUCCIÓN</b> La alulosa es un "azúcar raro" presente naturalmente en el trigo, los higos y las pasas. Sin embargo, se fabrica a partir del maíz a través de reacciones enzimáticas.	<b>PRODUCCIÓN</b> Si bien los alcoholes de azúcar pueden aparecer naturalmente, la mayoría se producen industrialmente a partir de azúcares (pentosas y hexosas). El sorbitol y el xilitol se hidrogenan con un catalizador de níquel. El eritritol se produce a través de la fermentación de glucosa y sacarosa.	<b>PRODUCCIÓN</b> El acesulfamo K, o aceK, es una sal de potasio. Se elabora combinando ácido acetoacético y potasio.	<b>PRODUCCIÓN</b> El aspartamo es un éster metílico del ácido aspártico / dipéptido de fenilalanina. Por lo general, el aspartamo se elabora mediante síntesis química.	<b>PRODUCCIÓN</b> La fruta del monje contiene naturalmente sacarosa, glucosa y el edulcorante de alta intensidad mogroside. Extraer los mogrosides implica triturar la fruta, agregar agua, filtrar y secar por atomización.	<b>PRODUCCIÓN</b> Neotame es un derivado de los aminoácidos fenilalanina y ácido aspártico.	<b>PRODUCCIÓN</b> La sacarina es un sal de sodio, hecha a través de la oxidación de o-toluenosulfonamida y / o anhídrido ftálico.	<b>PRODUCCIÓN</b> Las hojas se hierven, luego el líquido se pasa a través de una resina y se lava con alcohol para liberar los glucósidos dulces. Estos luego se recristalizan para producir el producto comercial. Se han extraído siete glucósidos, los dos más utilizados son el esteviósido y el rebaudiósido A (Reb A).	<b>PRODUCCIÓN</b> Fabricado a través de la cloración de sacarosa en una síntesis de varios pasos.
<b>NOTAS</b> Contiene trazos de ácidos orgánicos, vitaminas y algunos minerales, sin embargo, no es un nivel significativo.	<b>NOTAS</b> Puede contener trazas de hierro, calcio y fósforo. La remolacha azucarera también contiene melaza de forma natural, pero no se usa en el suministro de alimentos.	<b>NOTAS</b> La alulosa tiene la misma fórmula química que la fructosa, pero está organizada de manera diferente. No es metabolizado por el cuerpo y puede causar molestias gastrointestinales similares a las de los alcoholes de azúcar.	<b>NOTAS</b> Los alcoholes de azúcar se consideran buenos para los dientes. El consumo excesivo de alcoholes de azúcar puede causar diarrea. Esto se debe a que el cuerpo los fermenta en el intestino.	<b>NOTAS</b> Como edulcorante de mesa, siempre se mezcla con al menos otro ingrediente para reducir la dulzura de mesa. Marca Sweet One o Sunett.	<b>NOTAS</b> Se descompone en el cuerpo en ácido aspártico, fenilalanina y una pequeña cantidad de metanol. Las marcas son NutraSweet o Equal.	<b>NOTAS</b> Es un desafío para la stevia como el próximo edulcorante de alta intensidad "natural", ya que es estable al calor, estable al ácido y soluble en agua. También se llama Lou Han Guo.	<b>NOTAS</b> Es estable al calor, por lo que puede usarse para hornear. La marca es Newtame.	<b>NOTAS</b> Puede proporcionar un regusto amargo o metálico. La sacarina atraviesa la placenta y se secreta en la leche materna. No se metaboliza en el cuerpo y se excreta en la orina. Marca SweetN 'Low o Sweet and Low.	<b>NOTAS</b> Stevia puede dejar un sabor amargo. Los productos de consumo de Stevia a menudo se mezclan con eritritol o azúcar.	<b>NOTAS</b> Cuando se combina con maltodextrinas (utilizadas como agentes de carga) hay una pequeña contribución a la energía. También es estable al calor, por lo que puede usarse para hornear. Marca Splenda.

Visite

**sugar.org**

Para más información sobre el azúcar.