

# В фокусе сладости: сладкая альтернатива

С. В. Ван Моурик  
ООО «Аспасвит» (Москва)

В последнее время в печати появилось много статей и научных публикаций о том, что имеющиеся на настоящий момент тревожные данные по количеству людей, страдающих от избыточной массы тела, ожирения, и связанных с ними проблем со здоровьем вызывают серьезную озабоченность. По мнению Всемирной Организации Здравоохранения (ВОЗ), темпы развития обусловленных перечисленными негативными факторами настолько высоки, что появилась настоятельная необходимость объявить войну ожирению и эпидемии диабета!

Эпидемический характер роста количества людей с избыточной массой тела и ожирением — результат сегодняшнего образа жизни, при котором мы потребляем слишком много насыщенных жиров, слишком много сахара, мало свежих фруктов при недостатке физических нагрузок. Поэтому борьба с избыточной массой и ожирением выступает на первый план. В связи с этим одна из актуальнейших задач сегодняшнего дня — снижение калорийности диеты, в том числе за счет уменьшения потребления сахарозы. И, как следствие, новая потребность в секторе пищевой промышленности — производство низкокалорийных продуктов с пониженным содержанием сахара или продуктов без сахара. Один из важных шагов, позволяющий снизить калорийность пищи, — замена чистого сахара подсластителями и сахарозаменителями.

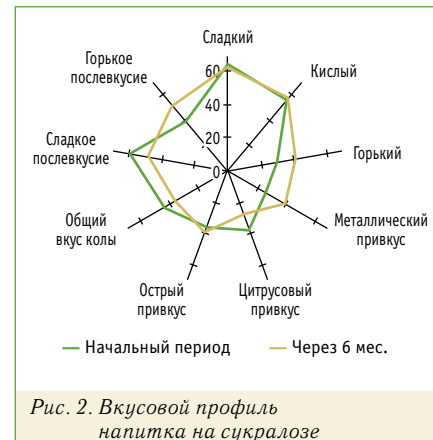
Ученые постоянно работают над открытием новых видов подсластителей с вкусовым профилем, неотличимым от сахара для производства напитков и других продуктов питания.

Специалисты компании «Аспасвит» вносят свой вклад в решение данной проблемы. Мы разработали новейшие системы подсластителей, отвечающие всем современным требованиям рынка, многие из которых не имеют аналогов не только в России, но и за рубежом. В качестве основного подсластителя была применена сукралоза, известная под торговой маркой «Сплэнда». Сукралоза

разработана английской компанией «Тэйт энд Лайл» в 1976 г. За прошедшие годы сукралоза прошла все необходимые научные тесты на безопасность и практическое использование. Сукралоза включена в список пищевых добавок, разрешенных к применению при производстве пищевых продуктов. «Сплэнда» безопасна для диабетиков, беременных женщин и детей. В отличие от аспартама сукралоза безопасна и для больных фенилкетонурией. В 1990 г. Объединенная экспертная комиссия по пищевым добавкам (JECFA) Всемирной организации здравоохранения установила допустимую дневную норму потребления (Acceptable Daily Intake ADI) сукралозы, равную 15 мг на 1 кг массы тела человека. Данная норма ADI также одобрена и принята Минздравом РФ. Сукралоза «Сплэнда» — это единственный неусваиваемый абсолютно бескалорийный подсластитель, полученный из сахара. Вкус сукралозы идентичен вкусу сахара. Сукралоза — это белый кристаллический порошок, прекрасно растворимый в воде (до 280 г/л), сладость которого примерно в 600 раз превосходит сладость сахарозы. При использовании сукралозы необходимо учитывать ее преимущества, которых нет у ряда других подсластителей. Продукты, подслащенные сукралозой, можно длительно хранить без потери качественных показателей

в широком диапазоне кислотности продуктов от газированных напитков с низким рН до нейтральной для молочных продуктов. Также очень важное свойство сукралозы для высокотемпературной технологии — ее термостойкость. Сукралоза инертна в присутствии других ингредиентов, в частности, ароматизаторов, консервантов, стабилизаторов. Также сукралоза не меняет характеристик конечного продукта в присутствии «живых культур», что делает ее незаменимой для подслащивания молочных продуктов, причем носить ее можно на любой стадии технологического процесса. Таким образом, великолепный вкус, подобный сахару, ее бескалорийность делают сукралозу наиболее подходящим подсластителем при производстве диетических и функциональных продуктов. Если к этому добавить легкость и удобство в обращении с этим подсластителем в технологических процессах, то сукралоза ко всему прочему обеспечит производителю высокий показатель в соотношении «качество/себестоимость».

Проведенные независимые исследования подтвердили, что продукты, подслащенные сукралозой, сохраняют свои вкусовые характеристики после длительных сроков хранения

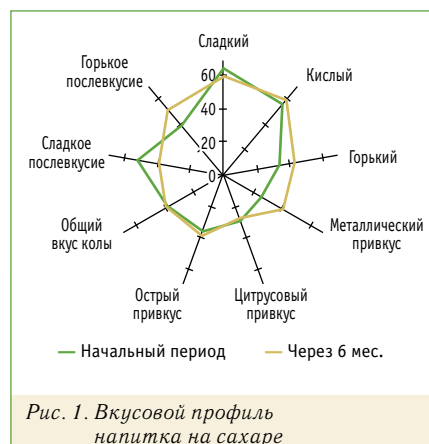


точно также, как и продукты на чистом сахаре.

На «паутинных» диаграммах показан сравнительный анализ трех напитков «Кола», подслащенных сахаром, сукралозой и аспартамом и изменение их начальных вкусовых профилей за 6 мес хранения при температуре 20 °С и рН, равной 3,0.

Как видно на диаграмме (рис. 1), общий вкусовой профиль «Колы» на сахаре за 6 мес хранения почти не изменился по сравнению со свежим продуктом.

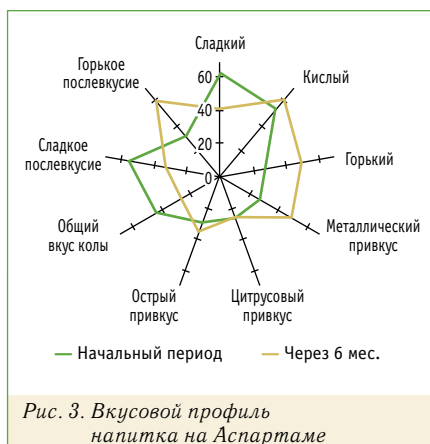
«Паутинная» диаграмма для сукралозы (рис 2) выглядит почти идентич-



но предыдущей. Это говорит о том, что вкусовой профиль напитков на сукралозе изменяется со временем аналогично напиткам, сделанным на сахаре.

Напиток на аспартаме (рис. 3) показал наибольшие изменения шести из девяти испытываемых свойств напитка «Кола» за 6 мес хранения продукта.

Результаты такого тестирования показали, что снижение сладости оказывает основное влияние на общий вкусовой профиль напитка. Поэтому применение сукралозы облегчает процесс создания продуктов с хорошими вкусовыми свойствами, которые



в процессе хранения сохраняют не только сладость, но и вкус.

Благодаря высокой степени сладости, сукралоза в напитках используется в очень незначительных количествах. Ниже приводится примерное содержание сукралозы в чистом виде для некоторых видов напитков, где сахар не присутствует:

газированный напиток «Кола» — 0,021 %;

газированный апельсиновый напиток — 0,023 %;

растворимый апельсиновый напиток — 0,020 %;

лимонад — 0,017 %;

сокосодержащие напитки (25 % сока) — 0,0125 %;

шоколадно-молочный напиток — 0,007 %;

ароматизированные воды / спортивные напитки — 0,009 %.

Возможна также частичная замена сахара сукралозой, что делает практически незаметным изменение вкусовых свойств и плотности продукта по сравнению с продуктами на сахаре.

С момента выхода на рынок сукралоза «Сплэнда» имела огромный успех, и сегодня, продукты, подслащенные сукралозой, можно увидеть на полках магазинов Северной и

**ПОДСЛАЩИВАЮЩИЕ СИСТЕМЫ**

**ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ**

Превосходный вкус, близкий к вкусу натурального САХАРА

# АСПАСВИТ

*Вершина сладости*

**АСПАРТАМ**  
**САХАРИН**  
**АЦЕСУЛЬФАМ-К**  
**ЦИКЛАМАТ**  
**СТЕВИОЗИД**  
**ИЗОМАЛЬТ**

**Ингредиенты:**  
бензоат натрия,  
лимонная кислота

Широкий ряд подсластителей  
торговой марки АСПАСВИТ®  
для производства  
безалкогольных напитков, майонезов,  
кетчупов, соусов и других продуктов.

ООО "АСПАСВИТ"

Тел.: (495) 230-66-46 :: Факс (495) 230-66-58  
sales@aspasweet.ru :: www.aspasweet.ru

Южной Америки, Европы и Азии. В течение 2005–2006 гг. сектор напитков составлял 42 % от всех продаж «Сплэнды». В настоящий момент насчитывается более 4000 наименований продуктов, подслащенных сукралозой. К этой цифре, пожалуй, можно добавить еще несколько десятков наименований продуктов российского производства, в которых для подслащивания с успехом применяется сукралоза.

Компания «Аспасвит» — эксклюзивный поставщик сукралозы «Сплэнды» на российском рынке. Мы предлагаем российским производителям продуктов питания сукралозу как отдельный моноподсластитель, так и в смесях с другими подслащающими компонентами. Создание смесей подсластителей, имеющих хорошо сбалансированные вкусовые характеристики при выгодных экономических показателях, — это задача, требующая тщательной лабораторной отработки и учета свойств не только каждого ингредиента смеси, но и характеристик конечного продукта, в котором данная смесь будет использоваться. В портфолио компании

ООО «Аспасвит» — уникальная коллекция подслащающих систем на основе сукралозы, которые отвечают современным потребностям производителей продуктов питания.

Эти смеси можно разделить на группы:

- для молочной и масложировой промышленности — «Аспасвит ТС100» и «Аспасвит ТС200»;
- натуральные, с использованием стевииозида — «Аспасвит Флора» и «Аспасвит СТС»;
- натуральные, с использованием калорийного подсластителя фруктозы — «Аспасвит F 100»;
- подслащающие системы «Аспасвит Люкс» и «Аспасвит Люкс Плюс» среднего ценового диапазона для производства напитков, в том числе холодных чаев, ароматизированных вод, молочных продуктов;
- «Аспасвит Алко» — подсластитель широкого диапазона применения, в том числе для производства слабоалкогольных напитков.

Данные подслащающие системы созданы с учетом требований безопасности, обладают хорошо сбалансированным сладким вкусом,

максимально приближенным к вкусу сахара. К тому же подслащающие системы «Аспасвит» на базе сукралозы имеют универсальное качество — их применение в различных отраслях пищевой промышленности практически не имеет ограничений, как в выборе продукта питания, так и в технологических параметрах его производства. Все зависит от поставленной задачи выпуска конкретного продукта в соответствии с требованиями современного рынка оптимального питания. Специалисты компании ООО «Аспасвит» готовы оказать информационную и технологическую поддержку в вопросе использования новейших подслащающих систем технологами различных направлений.

Разработка подслащающих систем «Аспасвит» на основе сукралозы стала эффективным ответом на запросы рынка пищевых добавок, которые можно с успехом применять в пищевых продуктах со сниженной калорийностью, приемлемых для диетического питания и для потребления людьми, страдающими диабетом, т.е. продуктов, соответствующих современным понятиям о здоровой пище. 