

# INTENSON Erytrytol słodzik naturalny cukier 1 kg

Cena: 14,99 PLN



## Opis słownikowy

Producent	INTENSON
Rodzaj rejestracji	Inny produkt

## Opis produktu

**Właściwości** INTENSON Erytrytol słodzik stołowy 1 kg słodzik, który posiada zaledwie 0,2 kcal- posiada zerowy indeks glikemiczny- hamuje działanie bakterii powodujących ubytki w zębach-idealny zamiennik tradycyjnego cukru Erytrytol to naturalny niskokaloryczny słodzik, który należy do grupy alkoholi polihydroksylowych, czyli cukrowych. Znajduje się on naturalnie w owocach takich jak melony, gruszki i winogrona oraz w kukurydzy, wodorostach, porostach i czerwonym winie. Erytrytol ma delikatny słodki smak. Podczas spożywania pozostawia w ustach uczucie delikatnego chłodu. posiada zerowy indeks glikemiczny, a co za tym idzie nie podnosi poziomu glukozy we krwi. 1g erytrytolu to zaledwie ok. 0,2 kcal, dlatego nazywany jest „słodzik bez kalorii”. Spośród występujących słodzików to najmniej kaloryczna opcja, która praktycznie nie zawierająca wartości odżywczych, dlatego idealnie nada się dla osób kontrolujących kalorie oraz na redukcji. W przemyśle pozyskiwany jest poprzez fermentację, jest to taki sam proces, jak przy produkcji serów, ale zamiast mleka wykorzystywane są owoce. Inny sposób pozyskiwania to wykorzystanie glukozy i różnych gatunków drożdży lub glicerolu, również z użyciem mikroorganizmów, w tym przypadku *Yarrowia lipolitica*. Jest wykorzystywany do pieczenia i gotowania redukując w ten sposób kaloryczność przygotowywanych potraw. Po spożyciu jest szybko eliminowany z organizmu. Może być stosowany przez diabetyków. Zaletą tego produktu jest to, że spożyty nawet w dużych ilościach nie ma działania przeczyszczającego. Erytol nie jest metabolizowany przez nasz organizm, ponieważ nie posiadamy enzymu, który by go rozkładał w naszym organizmie. Prawie w całości jest wydalany i nie wpływa on w ogóle na florę bakteryjną jelita. Można go stosować jako zamiennik tradycyjnego cukru, który bardzo przypomina swoim wyglądem. Idealnie nadaje się do słodzenia kawy, herbaty, deserów oraz jako składnik ciast. Erytrytol jest jednak mniej słodszy, posiada około 60-70% słodczy sacharozy (cukru), co warto uwzględnić w przepisach, gdy zamieniamy te produkty. Erytrytol ma pozytywny wpływ na nasz organizm poprzez pełnienie funkcji antyoksydantu oraz ochronę zębów. Jako antyoksydant łączy się z wolnymi rodnikami i chroni nasz organizm przed ich szkodliwym działaniem. Posiada również zdolność hamowania fermentacji cukrów, która zachodzi poprzez bakterie rodzaju *Streptococcus*, które mogą powodować ubytki w zębach. W żywności erytol coraz częściej stosowany jest podczas produkcji zdrowych słodczy, dżemów, owoców kandyzowanych, gum do żucia oraz produkcji suplementów diety dla osób, które muszą wykluczyć ze swojej diety cukier. Nie pełni on tylko roli słodzika, stosowany jest również jako wzmacniacz smaku, przy zagęszczaniu oraz jako substancja, która zapobiega zmianie konsystencji, barwy oraz smaku produktu. CIEKAWOSTKI W produktach spożywczych w składzie wymieniany jest jako E968. W przepisach zamieniając cukier na erytrytol powinniśmy zastosować proporcję: 5g cukru zamienić na ok. 7g erytrytolu. Dodawany jest często w produktach do innych słodzików, takich jak aspartam, by niwelować ich niepożądany posmak i poprawić słodki smak. W kosmetyce stosowany jest jako zamiennik gliceryny, która pełni funkcje konserwantu, czyli chroni produkt przed zepsuciem. **Zalecane spożycie** Może być stosowany do gotowania,

pieczenia lub słodzenia, redukując w ten sposób kaloryczność przygotowywanych potraw. Należy pamiętać, że nie jest on tak słodki jak tradycyjny cukier i osiąga około 75% jego słodczy.**Ważne**Wyprodukowano w zakładzie, w którym konfekcjonowane są orzechy, orzeszki arachidowe (ziemne), sezam oraz produkty zawierające dwutlenek siarki, gluten, jaja, mleko, seler.**Składniki**

100% erytytol.

Wartość odżywcza w 100g

Wartość energetyczna	0 kJ / 0 kcal
Tłuszcz	0 g
Węglowodany, w tym:	99 g
– cukry,	0 g
– skrobia,	0 g
– alkohole wielowodorotlenowe	99 g
Białko	0 g

Producent Intenson Europe Różana 7, 05-420 Józefów, Polska Sp. Z O.O