

## E-955 Sucralosa

### DESCRIPCIÓN

La sucralosa es un edulcorante de alta densidad derivado del azúcar ordinario, pero sin las calorías de éste.

### DULZOR RELATIVO

Aproximadamente 600 veces más dulce que el azúcar.

### METABOLISMO

La sucralosa **no es descompuesta** por el cuerpo tras su ingestión, sino que es simplemente excretada.  
**No tiene calorías.**

### VENTAJAS

Tiene **un perfil de dulzor de alta calidad.**

La sucralosa, que es **extremadamente estable, mantiene su dulzor durante el procesado de los alimentos a altas temperaturas y por largo periodos de almacenamiento, incluso con un bajo pH.**

La sucralosa **es muy soluble y fácil de manipular.**

Se combina **sinérgicamente con los edulcorantes nutritivos** y con otros edulcorantes no nutritivos.  
**No provoca caries.**

### APLICACIONES

La sucralosa se puede utilizar en un amplio abanico de productos, que incluye:

- Edulcorantes de mesa
- Productos de mezclas
- Pastas para untar a para pasteles
- Bebidas no carbonatadas
- Goma de mascar
- Salsas y aderezos
- Bebidas refrescantes
- Fruta enlatadas
- Base de frutos
- Productos lácteos
- Mezclas de productos secos
- postres helados
- etc.

### SEGURIDAD

Se han realizado numerosas estudios que apoyan la seguridad de la sucralosa. Los resultados de estos estudios demuestran que la sucralosa es segura para el consumo humano.

### SITUACIÓN LEGAL

La sucralosa está autorizada actualmente para ser usada en alimentos en más de 40 países de todo el mundo incluida España por **Real Decreto 2002/1995, de 7 de Diciembre de 1995**, por el que se aprueba la lista positiva de edulcorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización. (B.O.E. 12.01.1996) y **Real Decreto 2197/2004**, de 25 de noviembre.

### IDA

La Ingesta Diaria Admisible (IDA) de la sucralosa se ha fijado en **0-15 mg por kilogramo de peso corporal por el JECFA (el Comité Conjunto de Expertos sobre Aditivos Alimentarios FAO/OMS) y por el Comité Científico de la Alimentación (Scientific Committee on Food SCF) en Unión Europa en septiembre 2000.**