

# COMPARACION ENTRE EDULCORANTES



## SUCRALOSA

- La sucralosa es un edulcorante artificial
- Los edulcorantes que contienen SUCRALOSA en su mayoría son recomendados para diabéticos y para personas a dieta, PERO ESTO NO ES TAN CIERTO. En su contenido (según indican en sus fórmulas) contienen aproximadamente 1.2% de sucralosa, 3% de maltodextrina y 95.8% de dextrosa.

## STEVIA URUGUAY

Recomendado por ADU y ACELU

- Stevia Uruguay es un edulcorante 100% natural
- Stevia Uruguay es un edulcorante 100% recomendado para diabéticos y para personas a dieta ya que es verdaderamente 0 kcal

# STEVIA URUGUAY vs OTRAS MARCAS DE STEVIA



- Los edulcorantes deben contener un diluyente para poder ser consumidos en forma práctica.
- En la mayoría de los edulcorantes este diluyente constituye más del 90%.
- Por lo tanto, es fundamental, no solo elegir el edulcorante, sino también el diluyente.

# DILUYENTES DE LOS EDULCORANTES



- MALTODEXTRINA
- DEXTROSA = GLUCOSA
- ERITRITOL (diluyente de STEVIA URUGUAY)

# DEXTROSA

# MALTODEXTRINA



- Es GLUCOSA
- La dextrosa (glucosa) no es apta para diabéticos ya que aumenta en forma inmediata los azúcares en sangre.
- Valor energético 3,4 kcal por gramo

- Valor energético 4 kcal por gramo
- Es apta para diabéticos

# ERITRITOL



- El eritritol es una sustancia **NATURAL** encontrada en bajos niveles en diversas frutas y en niveles más elevados en alimentos fermentados como salsa de soja, quesos, vinos y cerveza.
- Valor energético 0,2 Kcal/g (20 veces menos que los otros diluyentes)
- Apto para diabéticos
- Apto para celíacos

# CONCLUSION



- CUIDADO AL CONSUMIR PRODUCTOS CON DEXTROSA (GLUCOSA) SI USTED ES DIABETICO O PRETENDE HACER UNA DIETA LIBRE DE AZÚCARES.
- LEA ATENTAMENTE LOS INGREDIENTES DE LOS EDULCORANTES
- RECUERDE QUE DEXTROSA ES LO MISMO QUE GLUCOSA