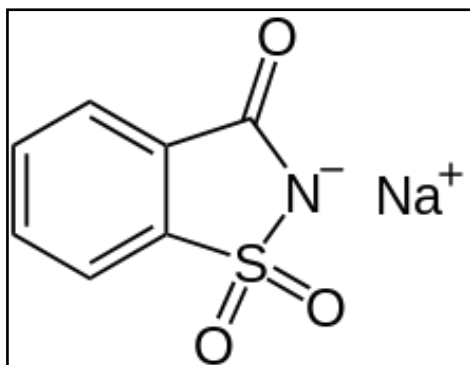


REPT 2

Edulcorants i aliments light

Biologia 1: Tema biomolècules



Introducció

Un edulcorant és qualsevol substància que serveix per endolcir o donar gust dolç. Els edulcorants naturals més utilitzats són els sucres (monosacàrids i disacàrids).

El sucre bàsic és la sacarosa, encara que també ho són la lactosa, la galactosa, la maltosa, la glucosa o la fructosa. La mel és un edulcorant natural produït per les abelles a partir del nèctar de les flors i té un poder edulcorant superior a la sacarosa.

Darrerament degut a la preocupació per mantenir-se en forma i amb bona salut s'ha augmentat molt el consum de productes baixos en calories, anomenats lleugers o light. L'any 2007 aquests representaven el 30% de les vendes del mercat alimentari a Europa occidental.

Molts d'aquests productes presenten altres edulcorants com el sorbitol o la sacarina, alguns d'ells fa anys que es van sintetitzar al laboratori com la sacarina que va ser sintetitzada l'any 1879.

PREGUNTES:

1. Com és que la mel té un poder edulcorant més elevat que el sucre que utilitzem a la cuina?
2. Per què diem que la mel és un aliment més complet que el sucre?
3. De quina naturalesa és la sacarina? Com es produeix?
4. Per què s'utilitza en els aliments considerats com a light si també ens aporta energia?

