

Міністерство освіти та науки України
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,
присвячена 130-річчю
Національного університету
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій
науці – нові продукти
харчовій промисловості»**

13-17 жовтня 2014 року

Київ НУХТ 2014

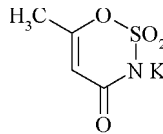
Цукрозамінники в дієтичному харчуванні

Н.В. Сімурова, А.І. Кушнір

Національний університет харчових технологій

Існує цілий ряд причин, з яких люди вимушені обмежувати споживання цукру, що викликає у багатьох певний дискомфорт. Зазначено, що перевищення фізіологічних норм вживання цукру в світі викликало збільшення кількості хворих на цукровий діабет, ожиріння та виникнення інших ендокринних патологій. Тому пошук солодких речовин, які б змогли замінити сахарозу, в наш час відноситься до пріоритетних напрямків науки в багатьох країнах. Це обумовлено як необхідністю раціонального харчування здорових людей, так і можливістю оптимізації харчування людей, які страждають на захворювання ендокринної та серцево-судинної систем. Альтернативою цукру можуть бути природні та синтетичні речовини, які мають інтенсивний солодкий смак, але меншу калорійність, ніж цукор. На відміну від сахарози, вони або не засвоюються організмом, або засвоюються не так швидко, тому не створюють значного навантаження на підшлункову залозу та не призводять до різкого підвищення рівня глюкози в крові. Оскільки солодкість цих сполук часто на декілька порядків перевищує солодкість сахарози, їх додають до харчових продуктів в дуже обмеженій кількості.

Розглянувши властивості найбільш розповсюджених високоінтенсивних підсолоджувачів, були виявлені їх переваги та недоліки [1]. Показано, що застосування цукрозамінників безпечно за умов дотримання рекомендованих норм. Одним з найбільш перспективних цукрозамінників вважають ацесульфам калію (калійна сіль 3,4-дигідро-6-метил-1,2,3-оксатизин-4-он-2,2-діоксиду):



Ацесульфам К є “інертною субстанцією”. Не виявлено мутагенних, канцерогенних, тератогенних і ембріотоксичних властивостей препарату, він не відкладається в тканинах, повністю виводиться організмом. Вважається ідеальним цукрозамінником для хворих на цукровий діабет, ожиріння, оскільки він не впливає на рівень глюкози, інсуліну, холестерину в крові. Добова допустима доза – 9 мг/кг. Нами були показані можливості його застосування для зниження глікемічного індексу харчових продуктів, зокрема кондитерських борошняних виробів.

Література

Корпачев В.В. Сахара и сахарозаменители. К.: Книга плюс, 2004.—320 с.