РОССИЙСКАЯ ДИАБЕТИЧЕСКАЯ АССОЦИАЦИЯ

С доисторических времен люди ассоциировали сладкий вкус с приятностью, с успехом, с насыщением пищей, с радостью, с желто-оранжево-красным цветом спелых фруктов, с легкой радостной музыкой аллегро, с приятными запахами, с ощущениями тепла, комфорта, позднего лета. В последние три столетия потребность в сладком вкусе стала удовлетворяться в основном за счет тростникового или свекловичного сахара. С ростом заболеваемости ожирением, сахарным диабетом 2 типа, сердечно-сосудистыми заболеваниями, кариесом встал вопрос о снижении потребления сахара с сохранением удовлетворения в получении сладкого вкуса.

Подсластитель - пищевая добавка, предназначенная для придания пищевым продуктам сладкого вкуса или используемая в составе столовых подсластителей. Подсластители в отличие от сахарозаменителей не содержат или почти не содержат калорий и не относятся химически к классу углеводов.

История использования подсластителей насчитывает тысячелетия. Трава Стевия издревле использовалась парагвайскими племенами индейцев в кулинарии для придания сладкого вкуса блюдам и напиткам. Значительно позже шведским анархистом социалистом Мойзесом Сантьяго Бертони (на фото),



+7 (920) 567-00-55 +7 (495) 505-33-99 5053399@mail.ru