

Aspartame

Ele é um edulcorante que confere sabor doce ao alimento, realça o sabor (detalhes abaixo) e não deixa residual amargo na boca.

O Aspartame é uma molécula composta por dois aminoácidos (L-fenilalanina e L-aspartato) ligados por um éster de metila (metanol).

PROPRIEDADES

Aspartame é um edulcorante intensamente doce, cujo poder adoçante é 200 vezes superior à sacarose e é muito usado em alimentos em geral e principalmente em bebidas dietéticas.

residual; corpo.

Os resultados dessas pesquisas mostraram que o Aspartame apresenta um perfil de características semelhantes ao do açúcar. Em alguns produtos, o Aspartame aumenta e estende a percepção do seu sabor. Este efeito é especialmente verificado em sabores como frutas ácidas laranja, limão e maracujá.

CONCENTRAÇÃO RECOMENDADA

O aditivo Aspartame foi avaliado toxicologicamente a mais de 30 anos atrás pelo JECFA, recebendo o IDA

Pouco solúvel em água em pH 5,2; mais solúvel em soluções ácidas e água aquecida; fracamente solúvel em álcool; muito pouco solúvel em clorofórmio; praticamente insolúvel em óleo.

É mais estável em soluções de pH de aproximadamente 4,3.

No preparo de gelatinas e achocolatados, não perde nenhuma característica, mas por outro lado, quando elevado a altas temperaturas, perde seu poder adoçante.

Cada grama contém aproximadamente 4 kcal.

NUTRIENTE	100g
Água	< 4.5g
Proteína	95.3g
L-Fenilalanina	55g
Gorduras / Colesterol	0g
Fibras / Carboidratos	0g
Cálcio	< 2mg
Ferro	< 5mg
Potássio	≤ 10mg
Sódio	≤ 30mg
Vitaminas	0mg
Calorias	382kcal / 1600kj

CONTRAINDICAÇÕES E PRECAUÇÕES

O único inconveniente é que ele deve ser evitado por pessoas sensíveis a fenilalanina.

A fenilalanina é um aminoácido essencial, sendo encontrado em muitos alimentos, principalmente no leite e seus derivados. Os indivíduos portadores de uma deficiência rara, denominada fenilcetonúria, não são capazes de metabolizar esse aminoácido, e por isso devem restringir a ingestão de alimentos e produtos que contenham fenilalanina, bem como evitar o consumo de produtos contendo aspartame.

** Eduardo Brito é Diretor de Novos Negócios da Proteic.*

ESTUDOS

As características de sabor do Aspartame foram amplamente estudadas pela indústria e por organizações independentes, onde foram avaliados: amargo inicial e residual; doçura residual e final; secura na boca inicial e

numérico de 40mg/kg, ou seja, a ingestão diária aceitável para uma criança de 30kg é de 1200mg de Aspartame, enquanto para um adulto de 60kg é o dobro.

Conforme informado acima, sua propriedade também o faz como realçador de sabor, conforme exemplos a seguir:

- Gomas de mascar: limite de 0,25g/100g.
- Cremes vegetais e margarinas: limite de 0,075g/100g.
- Bebidas à base de soja prontas para o consumo: limite de 0,03g/100g.



Proteic Ingredients

Partnership & Innovation

Proteic Ingredients Ltda

proteic.com.br