

Uso: Interno

CAS: 55589-62-3

Fator de Correção: Não se aplica

FM: C₄H₄KNO₄S

Fator de Equivalência: Não se aplica

PM: 201,242

ACESSULFAME K ADOÇANTE ARTIFICIAL NÃO CALÓRICO

O Acessulfame-K é um adoçante artificial, não calórico, e que não é metabolizado pelo organismo, pertencente à família das Ocatiazinas (compostos de átomos de Carbono, Nitrogênio, Oxigênio, Hidrogênio, Enxofre e Potássio). O acessulfame-K é rapidamente absorvido pelo organismo e 99% da substância é eliminada em 24 horas, pela urina, de forma inalterada.

É indicado na fabricação de caramelos duros e macios, sobremesas, sorvetes, geleias, gomas de mascar e conservas de frutas. O acessulfame-K tem sido amplamente utilizado em bebidas destinadas a desportistas, fornecendo um perfeito balanceamento de sabor, implementando o sabor de frutas destas bebidas, e não afetando uma das principais de suas características que é a curta permanência no trato gastrointestinal.

A nível internacional, o acessulfame-K foi inicialmente aprovado em 1983, no Reino Unido. Atualmente, é permitido em mais de 60 países e em 2.800 produtos, predominantemente como adoçante de mesa.

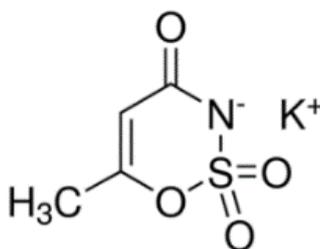


Figura 1: Fórmula Molecular do Acessulfame-K.

Recomendação de uso

Recomenda-se a adição de 0,07% a 0,12% de Acessulfame-K. Doses acima de 0,20% podem ser empregadas para produtos muito doces ou congelados. Segundo a IDA (Ingestão Diária Aceitável), a dosagem para adultos e crianças é 15 mg/kg/dia.

Aplicações

- ✓ Adoçante.

Vantagens

- ✓ Indicado para diabéticos;
- ✓ Não é metabolizado pelo corpo, e é excretado sem alterações;
- ✓ Solubilidade rápida, estável ao calor. Pode ser usado em culinária e panificação;
- ✓ Estável a amplas variações de pH;
- ✓ Sem sódio e seguro para a população em geral.

Farmacotécnica

É altamente estável em solução na faixa de pH de alimentos e bebidas (variável de pH 3 ao neutro). Devido a sua estabilidade à pasteurização, é indicado para produtos lácteos e enlatados. A estabilidade térmica e ao pH ácido ou alcalino torna o acesulfame-K útil em produtos de panificação, confeitos e pós para bebidas de cacau, que devem ser ingeridas quentes.

Mecanismo de ação

Os adoçantes, mesmo sem possuírem valor energético, induzem uma liberação de insulina independentemente do tipo de adoçante, ao sensibilizarem sensores de sabor para o doce no trato digestivo.

Comprovação de eficácia

Foi estudado por 15 anos e mais de 90 estudos comprovaram não apresentar efeitos tóxicos, carcinogênicos, mutagênicos ou teratogênicos.

Associações Sugeridas

Para obter todas as características proporcionadas pelo açúcar, faz-se necessário a adição de corantes, emulsificantes ou hidrocolóides na formulação.

Referências bibliográficas

1. http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0100-72032007000500008&script=sci_arttext

Última atualização: 22/06/2017 BM.