

## ASPARTAM

<b>BESCHREIBUNG</b>	Aspartam ist ein kalorienarmer Süßstoff. Er wurde im Jahre 1965 entdeckt. Aspartam besteht aus den Aminosäuren L-Asparagin und L-Phenylalanin, zwei Proteinbausteinen, die von Natur aus in den meisten Nahrungsmitteln – z.B. Fleisch, Getreide, Milch, Gemüse – vorkommen.
<b>SÜSSKRAFT</b>	Aspartam ist etwa 200 mal süßer als Zucker.
<b>SPEZIFISCHES</b>	Aufgrund dieser intensiven Süßkraft benötigt man so geringe Mengen zum Süßen von Speisen und Getränken, dass die 4 Kalorien, die Aspartam pro Gramm an Energie liefert, nicht ins Gewicht fallen.
<b>VERWERTUNG IM ORGANISMUS</b>	Bei der Verdauung zerfällt Aspartam wieder in seine natürlichen Bausteine Phenylalanin und Asparaginsäure sowie in kleine Mengen Methanol. Dieser Alkohol entsteht von Natur aus im menschlichen Körper und auch in vielen Lebensmitteln. Im Vergleich dazu trägt Aspartam nur in sehr geringem Umfang zum Methanolgehalt bei. Zum Beispiel liefert ein Glas Tomatensaft sechsmal mehr Methanol als dieselbe Portion eines mit Aspartam gesüßten Erfrischungsgetränkes.
<b>VORZÜGE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• klarer Geschmack</li><li>• verstärkt und intensiviert Aromen, insbesondere Citrus- und Fruchtaromen</li><li>• zahnschonend und für Diabetiker geeignet</li></ul>
<b>ANWENDUNG</b>	Aspartam wird zum Süßen vielfältiger Speisen und Getränke verwendet. Sehr gut geeignet ist es vor allem für: <ul style="list-style-type: none"><li>• Tafelsüßen (Tabletten oder zum Streuen)</li><li>• Erfrischungsgetränke mit und ohne Kohlensäure</li><li>• Fruchtsaftgetränke</li><li>• Eistee</li><li>• Getränkekonzentrate</li><li>• Instantgetränke</li><li>• Milchprodukte</li><li>• Eiscreme, Tiefkühldesserts</li><li>• Puddings, Desserts</li><li>• Müsli, Cornflakes, Cerealien</li><li>• Süßwaren</li><li>• Kaugummi</li><li>• Obsterzeugnisse</li><li>• Zahnpasta</li><li>• Mundwasser</li><li>• Multivitaminpräparate</li><li>• Arzneimittel</li></ul>

- SICHERHEIT** Aspartam ist einer der Lebensmittelzusatzstoffe, die von Wissenschaftlern am gründlichsten getestet wurden. Sie bewerten Aspartam als sicher und gesundheitlich unbedenklich – auch für Diabetiker, schwangere und stillende Frauen sowie für Kinder.
- Der Gemeinsame Experten-Ausschuß für Lebensmittelzusatzstoffe (JECFA) der Weltgesundheits- und Welternährungsorganisation (WHO) und der Wissenschaftliche Ausschuß für Lebensmittel (SCF) der Europäischen Kommission haben Aspartam eingehend geprüft, als sicher eingestuft und zur Zulassung empfohlen. Auch die U.S.-amerikanische Gesundheitsbehörde FDA teilt diese Einschätzung.
- ZULASSUNG** Aspartam ist durch die *Richtlinie 94/35/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Juni 1994 über Süßungsmittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen*, zugelassen.
- Aspartam ist in mehr als 90 Ländern zugelassen. Es findet in Ost- und Westeuropa, den USA, Kanada, Südamerika, Australien und Japan breite Verwendung.
- ADI-WERT** JECFA und SCF haben den ADI-Wert ("Acceptable Daily Intake" = lebenslang unbedenklicher Tagesverzehr) für Aspartam auf 40 Milligramm pro Kilogramm Körpergewicht festgelegt.