

SUCRALOSE

(Als Lebensmittel-Zusatzstoff geprüft und empfohlen, lebensmittelrechtliche Zulassung wird erwartet für 2002)

BESCHREIBUNG	Sucralose ist ein neuer, kalorienfreier Süßstoff, der aus Zucker hergestellt wird. Das entsprechende Verfahren wurde gemeinsam entwickelt von den Firmen Tate & Lyle Speciality Sweeteners und McNeil Speciality Products, einem Tochterunternehmen von Johnson & Johnson.
SÜSSKRAFT	Sucralose ist etwa 600 mal süßer als Zucker.
VERWERTUNG IM ORGANISMUS	Sucralose wird im Körper nicht umgewandelt, sondern unverändert wieder ausgeschieden.
VORZÜGE	<ul style="list-style-type: none">• guter Geschmack• intensive Süßkraft• gut wasserlöslich• stabil in zahlreichen Nahrungsmitteln und Getränken• zahnschonend und für Diabetiker geeignet
SPEZIFISCHES	Sucralose kann – wie Zucker – in Lösungen hydrolisieren, jedoch nur bei sehr hohen Säuregraden und Temperaturen.
ANWENDUNG	Sucralose ist überall einsetzbar, wo andere Süßstoffe derzeit schon Verwendung finden: <ul style="list-style-type: none">• Tafelsüßen• Erfrischungsgetränke mit und ohne Kohlensäure• Milchprodukte• Eiscreme, Tiefkühldesserts• Puddings, Desserts• Süßwaren• Backwaren• Backmischungen• Kaugummi• Brotaufstriche• Salatsaucen
SICHERHEIT	Zahlreiche wissenschaftliche Sicherheitsstudien bestätigen die Unbedenklichkeit von Sucralose für den menschlichen Verzehr. Der Wissenschaftliche Ausschuss für Lebensmittel (SCF) der EU-Kommission hat alle Studienergebnisse geprüft und Sucralose für die Zulassung in der EU empfohlen.

ZULASSUNG

Sucralose ist gegenwärtig in mehr als 35 Ländern für den Einsatz in Lebensmitteln freigegeben. Zu den ersten Verwendestaaten gehörten u.a. Kanada; Australien, Russland, Mexico, Qatar. Seit 1998 ist der Süßstoff auch in den USA und seit 2000 in Japan und Chile zugelassen.

Nachdem der Wissenschaftliche Ausschuss für Lebensmittel (SCF) der EU-Kommission die Studienergebnisse zu Sucralose im September 2000 überprüft hatte, hat er vorgeschlagen, diesen neuen Süßstoff bei der anstehenden Novelle der Richtlinie 94/35/EC für Süßstoffe, die in Nahrungsmitteln eingesetzt werden dürfen, zu berücksichtigen. Die Billigung des Antrags durch das Europäische Parlament wird für 2002 erwartet.

Allerdings hat das Bundesministerium für Gesundheit in Deutschland bereits einem Unternehmen eine Ausnahmege-
nehmigung für das Inverkehrbringen einer Tafelsüße mit Sucra-
lose erteilt.

ADI-WERT

Der Gemeinsame Experten-Ausschuß für Lebensmittel-Zusatzstoffe (JECFA) der Welternährungs- und Weltgesundheitsorganisation (FAO/WHO) hat 1990 für Sucralose einen ADI-Wert ("Acceptable Daily Intake" = lebenslang unbedenklicher Tagesverzehr) von 15 Milligramm pro Kilogramm Körpergewicht festgelegt. Im September 2000 hat der Wissenschaftliche Ausschuss für Lebensmittel (SCF) der Europäischen Kommission Sucralose denselben ADI-Wert zugeschrieben.