

Allgemeine Informationen



Zucker - neu erfunden!

Allgemeine Informationen über *Tagatesse*[®]

Zusammensetzung

Tagatose 40%
Isomalt 40% (extrahiert aus der Zuckerrübe)
Inulin 10% (Ballaststoffe)
Oligosaccharide 9,98% (Actilight[®], lösliche Ballaststoffe)
Sucralose 0,02% (intensiver Zuckerstoff, gewonnen aus der Zuckerrübe)

Unser revolutionäres Süßungsmittel Tagatesse[®] ist auf der Basis von Tagatose aufgebaut. Im Gegensatz zu anderen Zuckerersatzstoffen und Süßungsmitteln ist Tagatose ein natürlicher Zucker und somit nicht vergleichbar, oder gar zu verwechseln, mit anderen synthetischen Produkten wie Aspartame, Maltitol, Acesulfame-K. etc.

Was ist Tagatose?

Tagatose ist ein kalorienarmer Zucker. Es besteht aus natürlich vorkommenden Monocacchariden, im Speziellen der Hexose. Zu finden unter anderem als Laktose in Milchprodukten und in der Textur ähnlich der Saccharose (Haushaltszucker). Bei einer 92% Süßungskraft genau so süß wie Saccharose, aber mit nur 38% der Kalorien. Tagatose kommt in verarbeiteten Milchprodukten vor und ist ein Metabolit des Laktobazillus.

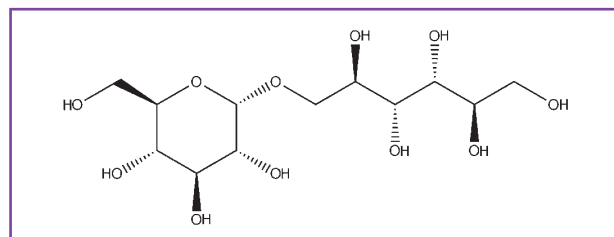
Zugelassen in der EU und seit 14. Dezember 2005 als „novel food“ gekürt.

Tagatose hat einen hohen prebiotischen Effekt.

Tagatose hat aufgrund des Zusatzes von Isomalt eine hohe Maillard-Reaktion (starker Bräunungseffekt bei hohen Temperaturen durch Proteine und Zucker) und ist somit hervorragend zum Backen geeignet.



Isomalt (E953)



Isomalt ist ein Zuckeralkohol. Gewonnen und hergestellt aus normalem Zucker wie aus der Zuckerrübe. Entstanden ist Isomalt schon in den frühen 1980er Jahren und 1990 zugelassen von der FDA (Food and Drug Administration).

In Tagatesse[®] ist Isomalt mit Tagatose, Ballaststoffen und der zuckerfreien Sucralose vereint, was dieselbe Süße wie die des Zuckers ergibt und beim Backen auch wie dieser regiert.

Isomalt wird überwiegend als Zuckeraustauschstoff in den zuckerfreien und diätetischen Lebensmittel eingesetzt. Im Gegensatz zu Saccharose erhöht Isomalt nicht den Blutzuckerspiegel und ist somit Diabetikergeeignet. Isomalt ist hitzebeständig und pH-neutral.

Polyole sind Zuckeralkohole und sind mit 2,4 Kcal/g viel weniger kalorienreich als der klassische Zucker. Polyole werden als Zuckerersatz in der Nahrungsmittelindustrie verwendet. Zuckeralkohole haben ebenso die chem. Formel des Alkohols und minimieren bei Zusatz in Lebensmitteln den Zuckergehalt.

Durch die geringen Kalorien werden sie in zuckerfreien, diätetischen Lebensmitteln eingesetzt. Diese Polyole sind weit weniger süß als normaler Zucker, so dass ein chem. Zuckeraustauschstoff beigemischt werden muss. Im Fall von Tagatesse[®] wird hier Sucralose beigefügt.

Die meisten Menschen vertragen die Aufnahme von 80-160g Polyols pro Tag – aber es gibt ebenso Menschen, die diese Mengen nicht vertragen. Selbstverständlich finden Sie auf unseren Verpackungen, den gesetzlichen Hinweis, „Bei übermäßigem Verzehr kann es zu abführender Wirkung kommen“.

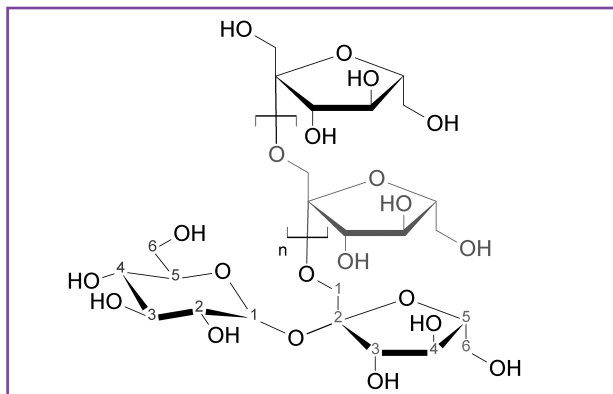
Allgemeine Informationen über *Tagatose*[®]

Inulin ist ein Carbohydrat. Eine Kombination von Polysacchariden aus Fructosemolekülen. Es zählt zu den Fructanen.

Inulin ist ein Ballaststoff, der im Dünndarm nicht resorbiert wird, da dem Menschen das abbauende Enzym (Inulinase) fehlt. Stattdessen wird es im Enddarm von Bakterien zu kurzkettigen Fettsäuren umgebaut.

Inulin wird heute zunehmend als funktionelle Lebensmittelzutaten (functional food) aufgrund seiner Eigenschaft (prebiotische Wirkung, süßende Kraft, Wasserbindungsfähigkeit) eingesetzt.

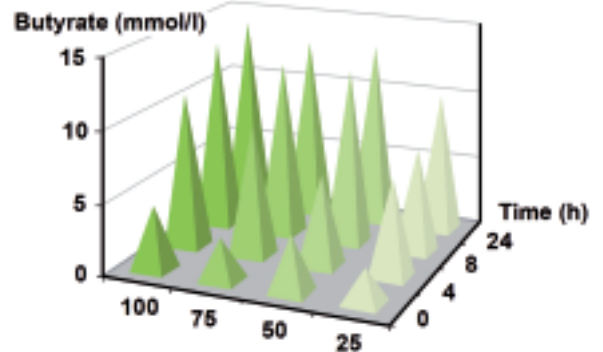
Energie pro 100 Gramm: 150 kcal / 630 KJ



Actilight[®] ist ein zuckerlöslicher, diätetischer Ballaststoff mit prebiotischen Eigenschaften. Dieser Einsatzstoff, bestehend aus kurzkettigen Fructo-Oligosacchariden, wird für viele Produkte als Gesundheits- und Wohlfühllebensmittel benutzt. Actilight[®] erlaubt das Verbessern der Ernährungs- und Gesundheitsprofile durch Zutun von Ballaststoffen, Ersetzen von Zucker, Reduzieren der Kalorien, Senkung des Blutzuckerspiegels, des Glykämischen Index und hilft zu einer ausgewogenen, gesunden Darmflora

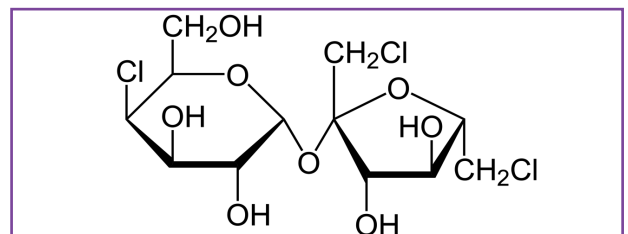
Actilight[®] wird mittels des Biosyntheseprozesses aus Zuckerrüben gewonnen. Angeboten wird es in flüssiger oder pudriger Form mit einem Ballaststoffanteil von 55 – 95%.

Erhöhte Produktion von Butyrat

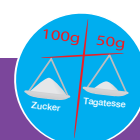


Diverse Studien haben eine positive Auswirkung auf das Immunsystem bestätigt. Es wirkt prebiotisch und trägt dadurch zum Aufbau der Darmflora bei. So kann beispielsweise die Aufnahme von wichtigen Mineralien wie Calcium gesteigert werden.

Sucralose ist ein intensives Süßungsmittel, genehmigt durch die FDA und die EU Safety Council (2004). Sucralose ist chemisch sehr eng mit dem Haushaltszucker (Saccharose) verwandt und wird durch chemische Umsetzungen mit Chlorverbindungen daraus hergestellt. Sie liefert aber keine Energie, da der Stoff im Körper nicht verstoffwechselt werden kann, und ist somit ein kalorienfreies Süßungsmittel.



Mehr als 100 Sicherheitsstudien und 20 Jahre Forschung zeigen die Sicherheit von Sucralose. Angesehene Experten haben diese Studien überprüft und sind zu dem Ergebnis gekommen, dass Sucralose, auch in großen Mengen keine Gesundheitsschäden verursacht.



Die Zulassung und die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen in der EU basiert auf der Verordnung 89/107/EEG in Bezug auf Lebensmittel. Auf Grundlage dieser Verordnung erteilt das Europäische Parlament gesonderte Vorschriften:

1. Süßstoffe: (Regulation 94/35/EG2),
2. Farbstoff:(Regulation 94/36/EG3)
3. Weitere: (Regulation 95/2/EG4).

Mit Genehmigung dieser Verordnung, zuletzt im Jahr 1995, wurde das EU-Lebensmittelrecht vereinheitlicht.

- ✓ Zum Süßen von Speisen und Getränken
- ✓ Zum Backen und Kochen
- ✓ Unterstützt die Gewichtskontrolle im Rahmen einer bewussten Ernährung
- ✓ Laktosefrei
- ✓ Prebiotische Wirkung
- ✓ Verursacht keine Karies
- ✓ Wenig Kalorien
- ✓ Ideal für Diabetiker
- ✓ Guter Geschmack



Tagatesse®



Fa. Neotesse
Kreener Straße 14
87640 Biessenhofen

Telefon 08342 8970874
www.info@neotesse.de
www.ohne-zucker-suessen.de

