



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

- **Označení materiálu:** VY_32_INOVACE_DVOLE_SUROVINY1_20
 - **Název materiálu:** Náhradní sladidla
 - **Tematická oblast:** Suroviny, 1. ročník
 - **Anotace:** Prezentace slouží k výkladu nového učiva.
 - **Očekávaný výstup:** Žák se naučí vysvětlit význam a druhy náhradních sladidel.
 - **Klíčová slova:** umělá sladidla, sacharin, aspartam, sorbit
 - **Metodika:** Podklad k výuce nové látky.
 - **Obor:** 29-54-H/01 Cukrář
 - **Ročník:** 1.
 - **Autor:** Ing. Lenka Dvořáčková
 - **Zpracováno dne:** 22. 02. 2013
- Prohlašuji, že při tvorbě výukového materiálu jsem respektoval(a) všeobecně užívané právní a morální zvyklosti, autorská a jiná práva třetích osob, zejména práva duševního vlastnictví (např. práva k obchodní firmě, autorská práva k software, k filmovým, hudebním a fotografickým dílům nebo práva k ochranným známkám) dle zákona 121/2000 Sb. (autorský zákon). Nesu veškerou právní odpovědnost za obsah a původ svého díla.

Náhradní sladidla

Charakteristika náhradních sladidel

- látky chuťově vzbuzující pocit sladkosti
- nahrazují cukr sacharózu

Důvod náhrady:

- ❖ škodlivý vliv na organismus
 - diabetici, obezita
- ❖ nutnost nahradit sacharózu sladivější látkou o menší hmotnosti

Rozdělení náhradních sladidel

Sacharidická sladidla – náhražky

- nezatěžují nemocný organismus
- mají energetickou hodnotu

Nesacharidická – umělá sladidla

- chemicky vyráběna
- nepatrná energetická hodnota

Druhy sladidel

Sacharidická sladidla

- sorbitol, xylitol, manitol

Nesacharidická – umělá sladidla

- sacharin, aspartam, acesulfam K

Přehled nejpoužívanějších sladidel



Sacharin

- cukerin
- bílý prášek, nebo tablety
- 500 x sladivější než sacharóza



Aspartam

- sladivost 150 – 200 x větší než sacharóza
- chutnější než sacharin
- organismu neškodí



Acesulfan K, cyklamáty

Acesulfan K

- bílý krystalický prášek
- nahořklá chuť
- 200 x vyšší sladivost než sacharóza

Cyklamáty

- umělá náhradní sladidla
- 30 x sladivější než sacharóza
- dnes u nás zakázány

Sorbit

- krystalická látka z obilného šrotu
- škrobový sirup se sacharinem
- poloviční sladivost než běžný cukr



Použití náhradních sladidel

1. příprava jídel a nápojů pro diabetiky
2. při výživě nemocných trpící obezitou
3. v cukrářském oboru k přípravě dietních moučníků – povolené náhradní sladidlo **Sorbit**
4. k přislazování výrobků, tam kde by sacharóza mohla snížit trvanlivost výrobku kvašením

Kontrolní otázky

- Co jsou to náhradní sladidla?
- Jak se náhradní sladidla rozdělují?
- Popiš nejpoužívanější náhradní sladidla.
- Vysvětli použití náhradních sladidel.
- Jaké náhradní sladidlo je povoleno v cukrářské výrobě?

Použitá literatura

- BLÁHA, Ludvík, RNDr. Ivana KOPOVÁ a František ŠREK. *SUROVINY: pro učební obor Cukrář, Cukrářka*. 4. aktualizované vydání. Praha: Informatorium, spol.s.r.o., 2007. 4. ISBN 978-80-7333-000-2.

Použité zdroje:

<http://www.24-lekarna.cz/Potravni-doplcky/Sladidla/Sacharin-5382/Fan-sladidlo-Sacharin-8g-D-130-tablet>

<http://www.fansladidla.cz/index.php?page=sladidla-aspartamova>

<http://www.nonrx.cz/fan-sladidlo-sorbit-potravinarsky-100g.html>