

EDULCOLORANTI (o DOLCIFICANTI) e **POTERE DOLCIFICANTE**

Per convenzione SACCAROSIO =1

SACCARINA =300 *quindi si può usare sacarina 300 volte più diluita per avere la stessa intensità di dolcezza* però retrogusto metallico e amaro

FRUTTOSIO = 1,8 e stesso potere calorico del saccarosio

XILITOLO = 1 e stesso potere calorico del saccarosio PERO' acariogeno

ASPARTAME = 200 contiene l'aminoacido fenilalanina quindi non può essere utilizzato da persone affette da FENILCHETONURIA

- anche non resiste alle alte temperature

ACESULFAME K =200 resiste al calore e alle variazioni di pH

STEVIA = 250 foglie di pianta sud-americana, **E960** identifica i glicosidi steviolici nei prodotti confezionati

PROTEINE naturali: miracolina da una bacca africana, monellina, taumatina