

# 三氯蔗糖简介

三氯蔗糖是唯一采用蔗糖制成的无热量的甜味剂，所以甜味类似蔗糖。由于其甜味类似蔗糖和出色的稳定性，三氯蔗糖可被用来取代各类食品和饮料中使用的蔗糖，包括家常烹饪和烘焙食谱。



三氯蔗糖采用一项享有专利的多道工序制成，以蔗糖为原料，用三个氯原子选择性地取代蔗糖分子中三个羟基。在自然界中，氯存在于许多日常食用的食品和饮料中，并在许多生物过程和大自然中扮演重要的角色。三氯蔗糖中氯的存在使得该甜味剂无任何热量但甜度比蔗糖甜 600 倍。三氯蔗糖的甜味像蔗糖。三氯蔗糖具有精纯、可快速感觉得到的甜味，不会留下不良余味。此外，三氯蔗糖在所有食品和饮料制造过程中保留其甜味，因此可用于任何场合以取代蔗糖，包括家庭烹饪和烘焙。

因为三氯蔗糖不像蔗糖（糖）分解，因此在人体内不产生热量。三氯蔗糖几乎不经任何变化即迅速排出体外。三氯蔗糖在长达 20 年的期间经过了



100 多项彻底得研究和测试，证明是非常安全而且无活性的食品成分。三氯蔗糖可用于所有消费群，包括怀孕妇女、哺乳妇女和各年龄层的孩童。消费者中没有任何群组不能食用三氯蔗糖。三氯蔗糖适合罹患糖尿病的人食用，因为研究表明三氯蔗糖对于碳水化合物的新陈代谢、短期或长期血糖控制或胰岛素分泌皆无任何效应。

三氯蔗糖在食品和饮料制造和消费者使用方面的优点是其优越的稳定性。三氯蔗糖在各种温度范围和长期储存时都能保持其甜度。由于其独

特的类似蔗糖的味道和稳定性，食品制造商能够使用三氯蔗糖开发各种风味绝佳的新的食品和饮料，例如罐头水果、低热量水果饮料、烘焙食品和酱料及糖浆。三氯

繼續第2頁

三氯蔗糖于1976年被发现，由 Tate & Lyle PLC 和 隶属 Johnson & Johnson 公司的 McNeil Nutritionals, LLC 共同开发。三氯蔗糖在欧盟和包括美国、墨西哥、加拿大、澳大利亚和日本在内的许多先进国家被批准可用于食品和饮料中。

繼續從第1頁

蔗糖也可用作膳食补充剂、医疗食品、维生素/矿物质补充剂和药剂的甜味剂。总而言之，由于三氯蔗糖，消费者可以享用多种低热量食品和饮料。

## 益处

### ► 甜味像蔗糖



三氯蔗糖的味道像蔗糖，不会留下不良余味。由独立研究机构实施的科学味觉测试发现，三氯蔗糖的甜味非常类似蔗糖。

### ► 热稳定性

三氯蔗糖在高热下非常稳定，因此很适合用于需要高温的烘焙、装

罐、加热杀菌、无菌加工和其他制造工艺。在各项使用烘焙食品、罐头水果、糖浆、果酱和果冻的研究中，加工过程和整个保质期间都没有发生可测量的三氯蔗糖的损失。

### ► 能够帮助控制热量摄取

三氯蔗糖不被新陈代谢作为能量使用，因此没有热量。三氯蔗糖在人体内迅速通过且不发生任何变化，不受身体消化过程的影响，也不会蓄积在人体内。在食品和饮料中用三氯蔗糖取代一般蔗糖，可以显著降低热量或在许多产品中，可以基本完全去除了热量。

### ► 适合供糖尿病患者

三氯蔗糖不会被人体识别为蔗糖或碳水化合物。因此，不会影响葡萄糖的利用、碳水化合物的新陈代谢、胰岛素的分泌或葡萄糖及果糖的吸收。在血糖正常和1型或2型糖尿病患者实施的研究结果确认，三氯蔗糖对短期或长期血糖控制没有影响。

### ► 不会引起蛀牙

科学研究表明三氯蔗糖不会促进口腔细菌增长也不会促进蛀牙。

### ► 保质期很长

三氯蔗糖结合了像蔗糖般的甜味、热稳定性、液体和储藏稳定性，这些都是作为各类食品和饮料成分使用时的必要特性。三氯蔗糖在酸性产品（如碳酸饮料）和其他以液体为基质的产品（如酱汁、果冻、奶制品、加工的果汁饮料）中非常稳定。三氯蔗糖在粉末状产品中，如热饮料混合剂、速溶甜品和餐桌甜味剂也非常稳定。因此消费者可以放心享受以三氯蔗糖增甜的产品中类似蔗糖的绝佳甜感。

### ► 与食品成份相容性

三氯蔗糖的溶解性极佳，适合使用于食品和饮料制造；与常见的食品成分，包括香料、调味料和防腐剂等的相容性也非常高。

## 安全性

三氯蔗糖的安全性业已通过对新型食品添加剂实施的最彻底的安全测试结果得到证实。对三氯蔗糖实施的研究超过100项，评估时间超过20年，其结果清楚表明三氯蔗糖作为甜味剂使用的安全性。

在广泛的领域中，用超出实际消费水平许多倍的量对三氯蔗糖实施了多项研究，以评估三氯蔗糖是否对癌、遗传效应、生殖与生育力、出生缺陷、免疫学、中枢神经系统、新陈代谢等有任何危害。这些研究都表明人类食用三氯蔗糖是安全的，并且没有副作用。

繼續第3頁



## 符合消费者的需要

最近的调查研究表明，消费者越来越愿意将低热量、无糖食品和饮料作为健康生活方式的一部分结合到他们的饮食计划中。这种日渐增长的摄取低热量的意识使食品制造商面临强大的挑战，需要为消费者提供各种各样风味佳、热量降低的产品。各种安全、低热量甜味剂以及其他低热量食品成分的发展与批准，不断满足消费者的需要。

## 未来

随着人们不断追求更健康的食品，他们要求品种更多的低热量产品。三氯蔗糖可以帮助他们满足这种需求，因为三氯蔗糖具有类似蔗糖的甜味，以及杰出的稳定性，能够用于各种各样的

产品中。在过去，这些产品无法以低热量、低糖方式提供给消费者使用。



三氯蔗糖可用来创建全新类别的食品和饮料产品，如低热量饼干、冰淇淋顶料和水果及派馅料。三氯蔗糖也可以用来扩展现有低热量产品，如果

酱和果冻、口香糖和碳酸饮料的市场。三氯蔗糖的使用能够增加产品风味和稳定性，并且会使消费者有更多选择，因此会不断扩大产品销售市场。



三氯蔗糖以 SLENDA® Sucralose 的名称用于品种繁多的食品和饮料中。目前，有多种以 SLENDA® Sucralose 增甜的产品展示在超级市场的货架上，如碳酸饮料、低热量水果饮料、甜果味酒、酸奶、早餐麦片、冰淇淋和膳食补充剂。有些食品和饮料也在其包装上展示“以 SLENDA®品牌”的标志。特定商场也提供 SLENDA® 品牌的餐桌产品。



Calorie Control Council

1100 Johnson Ferry Road, Suite 300 • Atlanta, GA 30342 • 404-252-3663

For more information on sucralose, visit [www.caloriecontrol.org](http://www.caloriecontrol.org) and [www.sucralose.org](http://www.sucralose.org).

Copyright © 2009 Calorie Control Council • Permission to reprint information in whole or in part is granted, provided customary credit is given.