



Informativo Técnico

SUCRALOSE

Sucralose é o nome comum de um edulcorante de alta intensidade feito a partir de açúcar, sendo 600 vezes mais doce que este. Quando combinado com alguns outros edulcorantes intensos, tem um efeito sinérgico.

A sucralose não quebra no organismo, portanto não é calórica. Também não provoca cárie dentária.

Ela tem um sabor açucarado, boa solubilidade em água e excelente estabilidade em uma ampla gama de alimentos processados e bebidas.

Sua hidrólise em solução é diferente da que acontece com o açúcar, que hidrolisa somente durante um período prolongado de tempo, sob condições extremas de acidez e temperatura.

Por ser considerada segura, pode ser consumida por qualquer grupo populacional: diabéticos, fenilcetonúricos, obesos, gestantes, crianças e idosos.

Aplicações

Pode ser incorporada em todos os tipos de formas farmacêuticas como suspensão, xarope, comprimido, drágea e etc.

Recomendação de uso

Utilizada na faixa de concentração de 0,1 a 0,25%.

Referências Bibliográficas

1. Literatura do Fabricante;
2. MARTINDALE. *Guia Completa de Consulta Farmacoterapêutica*. 2ª Ed. Pharma Editores, 2005;
3. www.sucralose-brasil.org.