



INGENIERÍA Y DESARROLLO ALIMENTARIO, S.A. DE C.V.

AL SERVICIO DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

OFICINA DE VENTAS:

Guido Reni N° 78.
Col. Alfonso XIII.
01460 Álvaro Obregón, CDMX



<http://www.ideal-sa.com.mx>



servicioalcliente@ideal-sa.com.mx
servicioalcliente.ideal.sa@gmail.com

TELÉFONOS:

(55) 5563 2130.
(55) 5598 6369.
(55) 5615 1608.

DESCRIPCIÓN

IDEAL SUCRALOSA, La sucralosa es un edulcorante artificial, no calórico, que se utiliza como sustituto del azúcar en muchos alimentos y bebidas. Es aproximadamente 600 veces más dulce que el azúcar común.

IDEAL SUCRALOSA ya que se deriva directamente del azúcar tiene un sabor limpio y dulce muy similar al del azúcar, **sin dejar el característico resabio de otros edulcorantes**. Ofrece buena estabilidad a temperaturas elevadas y en un amplio rango de pH. Es muy soluble en agua.

PODER EDULCORANTE Y CONTENIDO CALÓRICO

IDEAL SUCRALOSA es 600 veces más dulce que la sacarosa. Lo cual lo hace muy conveniente para su uso en alimentos dietéticos. Su contenido calórico es 0 kcal/kg.

METABOLISMO Y SALUD

IDEAL SUCRALOSA es absorbido por el intestino delgado de manera lenta e incompleta, por lo que la porción absorbida es metabolizada por procesos que requieren poca o nada de insulina. El consumo de **IDEAL SUCRALOSA** es aceptable para algunas personas que sufren diabetes, ya que reducirá su consumo de azúcar considerablemente. Su contribución de calorías a la dieta es casi insignificante. Además, no promueve la aparición de caries en los dientes.

APLICACIONES

IDEAL SUCRALOSA puede ser utilizado en casi todos los alimentos que en su fórmula normal llevan algún ingrediente dulce (azúcar de caña, miel, glucosa, etc.) Se sugiere su utilización en un amplio rango de alimentos, desde productos horneados, bebidas, refrescos mermeladas, frutas procesadas, goma de mascar, dulces y caramelos, hasta postres lácteos como helados, yogures, cajetas y productos de repostería, todos bajos en calorías y bajos en carbohidratos.

SEGURIDAD

Muchos estudios, tanto en animales como en humanos, respaldan la seguridad en el consumo de los ingredientes que componen **IDEAL SUCRALOSA**. **No contiene fenilalanina** por lo que la adición de **IDEAL SUCRALOSA** no requiere que el fabricante del alimento al que lo añade inserte en el etiquetado de su producto la leyenda preventiva para la atención de los fenilcetonúricos.

Azúcar: Se obtiene modificando la molécula de azúcar (sacarosa) y reemplazando algunos de sus grupos hidroxilo por átomos de cloro.

La **fenilalanina** está presente en muchos alimentos naturales, tales como: carnes, pescados, lácteos, huevos, legumbres, frutos secos, e incluso, la leche materna, entre muchos otros. La fenilcetonuria (FCU) es un trastorno hereditario en el cual el cuerpo no puede procesar adecuadamente un aminoácido llamado fenilalanina. Esta condición se debe a la falta o deficiencia de la enzima fenilalanina hidroxilasa, que es necesaria para descomponer la fenilalanina. Si no se trata, la acumulación de fenilalanina puede causar daño cerebral y discapacidad intelectual.



INGENIERÍA Y DESARROLLO ALIMENTARIO, S.A. DE C.V.

AL SERVICIO DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

OFICINA DE VENTAS:

Guido Reni N° 78.
Col. Alfonso XIII.
01460 Álvaro Obregón, CDMX



<http://www.ideal-sa.com.mx>



servicioalcliente@ideal-sa.com.mx
servicioalcliente.ideal.sa@gmail.com

TELÉFONOS:

(55) 5563 2130.
(55) 5598 6369.
(55) 5615 1608.

VIDA ÚTIL

Si **IDEAL STARTEX** es almacenado como se recomienda, tiene una vida útil de 6 meses.

BENEFICIOS DE LA UTILIZACIÓN DE EDULCORANTES DE NIVEL CALÓRICO BAJO O REDUCIDO

*El papel de los edulcorantes de nivel calórico bajo o reducido (**LORCS**) en el control de peso.*

Los edulcorantes de nivel calórico bajo o reducido benefician a muchos consumidores psicológica y fisiológicamente. Los **LORCS** son efectivos para mantener y reducir peso, control de diabetes, reducción de caries y reducción de los riesgos asociados a la obesidad. Los **LORCS** ofrecen una manera de disfrutar de alimentos con sabor agradable, pero sin las calorías.

El mantener una mejor salud general es la principal razón para utilizar **LORCS**, ya que implica tener y mantener un peso corporal apropiado. La mayoría de los consumidores de **LORCS** no están a dieta; sin embargo, están conscientes que el uso de **LORCS** es parte de un estilo de vida saludable.

El papel de los **LORCS** en el control de peso se puede resumir en lo siguiente:

- Los **LORCS** son un medio para controlar la ingesta de calorías, permitiendo la sustitución de alimentos y bebidas con muchas calorías por otros de pocas calorías.
- La clave para perder peso, según algunos especialistas en la materia, es quemar más calorías de las que se ingieren, ya sea incrementando la actividad física o consumiendo menos calorías, o preferiblemente ambos. Los **LORCS** pueden ayudar a reducir la ingesta y, por lo tanto, ayudar a perder peso.
- Los **LORCS** permiten una mayor variedad de alimentos y bebidas con menos calorías.

PRESENTACIÓN

IDEAL SUCRALOSA está envasado en sacos de polipropileno con bolsa interior de polietileno, conteniendo 25 Kg.

RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO

Almacene **IDEAL SUCRALOSA** en lugares frescos y secos con la bolsa interior de polietileno bien cerrada para impedir el ingreso de polvo, humedad, insectos y roedores.