

Substancje słodzące

intensywnie

Wstęp

I. Cel i zakres pracy

II. Przegląd piśmiennictwa

1. Historia substancji słodzących

2. Definicja i podział substancji intensywnie słodzących

3. Charakterystyka substancji intensywnie słodzących

3.1. Syntetyczne substancje intensywnie słodzące

3.1.1. Aspartam (E 951)

3.1.2. Sukraloza (E 955)

3.1.3. Acesulfam K (E 950)

3.1.4. Sacharyna (E 954)

3.1.5. Cyklaminy

3.1.6. Alitam

3.1.7. Neotam

3.2. Alkohole cukrowe wypełniające

3.2.1. Mannitol (E 421)

3.2.2. Sorbitol (E 420)

3.2.3. Ksylitol (E 967)

3.2.4. Maltitol (E 965)

3.2.5. Erytrytol (E 968)

3.2.6. Laktitol (E 966)

3.3. Naturalne substancje słodzące

3.3.1. Taumatyna (E 957)

3.3.2. Mabinlina

3.3.3. Mirakulina

3.3.4. Kurkulina

3.3.5. Monellina

3.3.6. Glicyryzyna

3.3.7. Stewiozyd

4. Zastosowanie substancji słodzących w przemyśle spożywczym

5. Wpływ substancji słodzących na zdrowie

Podsumowanie

Spis literatury