

Infografías Periódicas

Más información en línea

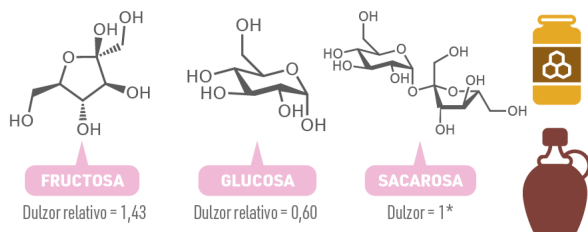
Para leer más sobre el trabajo de Brunning, visite compoundchem.com. Para ver todos los gráficos periódicos de C&EN, visite cenm.ag/periodicgraphics.

Colaboración entre C&EN y Andy Brunning, autor del popular blog de gráficos *Compound Interest*

GUÍA DE EDULCORANTES NATURALES

Los azúcares no son los únicos compuestos de las plantas que se pueden usar como edulcorantes. Aquí presentamos las moléculas de algunos edulcorantes naturales que la gente añade a su comida para obtener un toque dulce sin las calorías del azúcar.

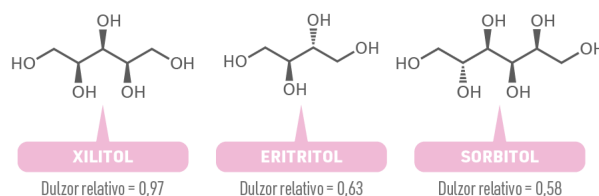
AZÚCARES NATURALES



*Para este gráfico compararemos el nivel de dulzor de todas las moléculas con la sacarosa.

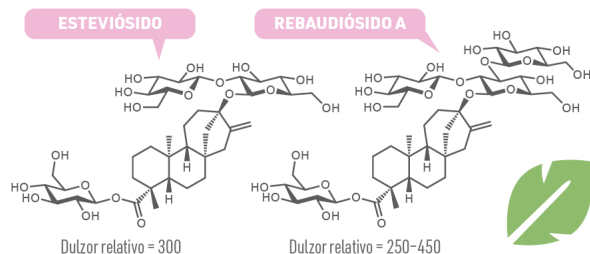
Muchos edulcorantes naturales contienen azúcares. La fructosa se encuentra normalmente en las frutas. Se encuentra mezclada con glucosa en otros productos, incluidos la miel y el sirope de ágave. Algunos siropes, como el sirope de arce, contienen sacarosa, que es un compuesto que combina una molécula de glucosa y una de fructosa.

ALCOHOLES DE AZÚCAR



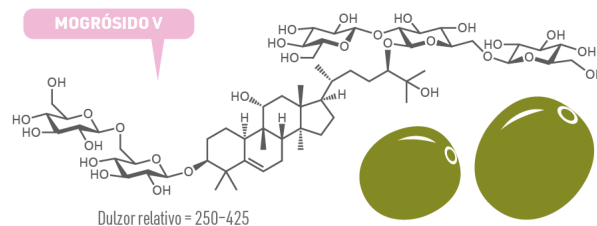
Los alcohólicos de azúcar son sustitutos del azúcar que se usan mucho en la industria alimentaria. Existen de manera natural, pero a menudo se producen por la hidrogenación de los azúcares. Los alcohólicos tienen un dulzor inferior al de los azúcares, pero también un contenido calórico inferior. A menudo, los fabricantes de alimentos mezclan los componentes con otros edulcorantes naturales o artificiales para disimular el regusto de esos edulcorantes.

ESTEVIA



La estevia (*Stevia rebaudiana*) es una planta nativa de Sudamérica con hojas de sabor dulce que contiene glicósidos de esteviol, incluidos el esteviósido y el rebaudiósido A. El rebaudiósido A carece del fuerte regusto amargo del esteviósido.

FRUTA DEL MONJE



La fruta del monje (*Siraitia grosvenorii*) es nativa del sudeste de Asia y contiene glicósidos triterpenoides llamados mogrosídeos. El compuesto más dulce de estos, el mogrosido V, es hasta 425 veces más dulce que la sacarosa. Sin embargo, los mogrosídeos también dejan un regusto a regaliz, que ha limitado su uso hasta la fecha.