

Édulcorants



Édulcorants à haute intensité

Les édulcorants à haute intensité permettent de remplacer le goût du sucre dans les produits alimentaires. Univar offre une gamme unique d'édulcorants à haute intensité dont la puissance de sucrosité, la fonction et les applications varient.

Le choix de produits édulcorants à haute intensité dépend des objectifs en matière de calories, de coûts et de glucides pour le produit alimentaire, ainsi que des conditions de transformation. Donner le goût du sucre tout en réduisant les calories et les glucides est un défi qui varie selon les applications. Beaucoup d'aliments nécessitent du sucre, pas seulement pour l'arôme, mais aussi pour d'autres qualités, dont la texture, la sensation en bouche et la couleur.

La gamme d'édulcorants à haute intensité d'Univar comprend un éventail de produits polyvalents qui peuvent remplacer 100 % du sucre dans une boisson ou 25 % du sucre dans un produit de boulangerie sans nuire à la fonction du sucre. La vaste sélection de produits édulcorants à haute intensité permet d'obtenir la fonction requise sans sacrifier les qualités qu'il est essentiel de conserver. Il est toutefois essentiel de comprendre le rôle du sucre dans les produits alimentaires avant de choisir un des nombreux produits édulcorants à haute intensité dans notre éventail pour remplacer le sucre.


Nos professionnels de la vente travaillent directement avec vous pour personnaliser une gamme de services et de produits qui correspondent à vos besoins.

fraîches
idées

Ingrédients Alimentaires d'Univar

Questions? Communiquez avec nous à foodingredients@univarcana.com
ou foodingredients@univarcana.com

Édulcorants

Produit	Goût	Puissance*	Coût par lb équiv. sucre**	Calorie kcal/g	Fonction	Applications
Sucre (sucrose)	★★★	1x	0,25 \$	4	Édulcorant nutritionnel	Tous les aliments
Aspartame de marque NutraSweet ^{MD}	★★★	200x	0,07 \$	4	Édulcorant non nutritionnel pour le remplacement total du sucre avec le goût du sucre	Boissons, produits laitiers, confiserie, sauces, garnitures, desserts, mélanges secs, assaisonnements, hypocalorique, sans sucre
 neotame	★★★	8000x	0,04 \$	0	Édulcorant non nutritionnel pour le remplacement partiel du sucre pour rehausser la saveur et réduire les coûts tout en procurant le goût du sucre	Boissons, produits laitiers, confiserie, sauces, garnitures, desserts, produits de boulangerie, hypocalorique, sans sucre
SucraSweet ^{MC} HIS 600 (mélange de Neotame, d'Ace-K et de Maltitol)	★★★	600x	0,12 \$	4	Édulcorant non nutritionnel pour remplacer le sucre	Produits de boulangerie, boissons, produits laitiers, confiserie, sauces, garnitures, desserts, mélanges secs, assaisonnements, hypocalorique, sans sucre
Maltotame ^{MC} (mélange de maltodextrine contenant 2,5% de Neotame)	★★★	200x	0,07 \$	4	Édulcorant non nutritionnel pour remplacer 25% du sucre et réduire les calories tout en maintenant la fonction et le goût du sucre	Produits de boulangerie, boissons, produits laitiers, confiserie, sauces, garnitures, desserts, mélanges secs, assaisonnements, hypocalorique, sans sucre
Maltotame-FIB ^{MC} (mélange de Fibersol ^{MD} contenant 2,5% de Neotame)	★★★	200x	0,07 \$	4	Édulcorant non nutritionnel pour remplacer 25% du sucre et réduire les calories tout en maintenant la fonction et le goût du sucre et en ajoutant des fibres solubles; faible teneur en glucides	Produits de boulangerie, boissons, produits laitiers, confiserie, sauces, garnitures, desserts, mélanges secs, assaisonnements, hypocalorique, sans sucre
Sorbitame ^{MC} (mélange de sorbitol contenant 2,5% de Neotame)	★★★	200x	0,07 \$	2,6	Mélange édulcorant non nutritionnel fait à partir d'alcool de sucre avec la saveur du sucre	Produits de boulangerie, boissons, produits laitiers, confiserie, sauces, garnitures, desserts, mélanges secs, assaisonnements, hypocalorique, sans sucre
Ace-K	★	200x	0,07 \$	0	Édulcorant non nutritionnel qui doit être mélangé à d'autres édulcorants	Beaucoup d'applications alimentaires, mais doit être mélangé à d'autres édulcorants
Sucralose	★★	600x	0,25 \$	0	Édulcorant non nutritionnel produit par la chloration du sucre	Produits de boulangerie, boissons, produits laitiers, confiserie, sauces, garnitures, desserts, mélanges secs, assaisonnements, hypocalorique, sans sucre

* comparé to sugar

** compared to the cost per pound for the same sweetness equivalency of sugar

SucraSweetTM, MaltotameTM, Maltotame-FIBTM and SorbitameTM are registered trademarks of Sweetener Solutions, LLC. All Rights Reserved.

NutraSweet[®] brand aspartame is a registered trademark of NutraSweet Property Holdings, Inc. All Rights Reserved.



UNIVAR

Corporate Headquarters

Univar USA Inc.

6100 Carillon Point

Kirkland, WA 98033

www.univarusa.com

www.univarcana.com

Univar Canada LTD.

9800 Van Horne Way

Richmond, B.C. V6X 1W5