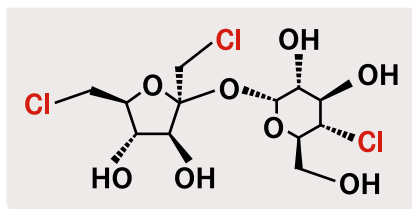


SES ATOUTS

Canderel à base de sucralose est un édulcorant au goût sucré proche du sucre, utile pour maîtriser et réduire la consommation de sucre.

1 QU'EST-CE QUE LE SUCRALOSE ?



Le sucralose est un dérivé synthétique du saccharose obtenu grâce à un processus breveté.

- Il appartient à la catégorie des **édulcorants intenses**.
- Il offre l'intérêt d'un **goût sucré sans arrière-goût amer**.
- Il n'apporte **ni nutriment, ni calorie** en quantité suffisante, dans les limites recommandées, pour induire un effet métabolique.
- De plus, il est **acariogène** comme tous les édulcorants.

2 POURQUOI AVOIR CHOISI LE SUCRALOSE ?

Depuis 2011, Canderel a remplacé l'aspartame par du sucralose* afin d'être plus en adéquation avec les attentes des consommateurs en termes de goût et d'usage.

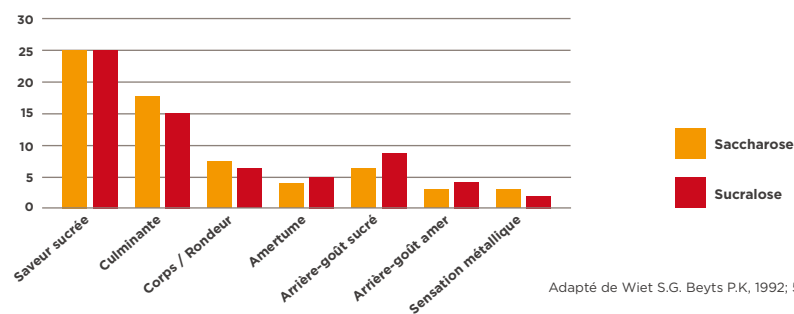
3 atouts majeurs

- UN GOÛT UNIQUE
- UN POUVOIR SUCRANT ÉLEVÉ
- UN INGRÉDIENT ADAPTÉ À LA CUISINE

UN GOÛT UNIQUE

Le sucralose est un édulcorant au **goût très proche de celui du sucre**, il ne présente pas d'arrière-goût amer et apporte un **plaisir identique à celui du sucre**. Selon un rapport d'étude, le sucralose présente notamment un goût optimisé par rapport aux autres édulcorants et remporte souvent la préférence produit**.

PROFILS AROMATIQUES DU SUCRALOSE ET DU SACCHAROSE

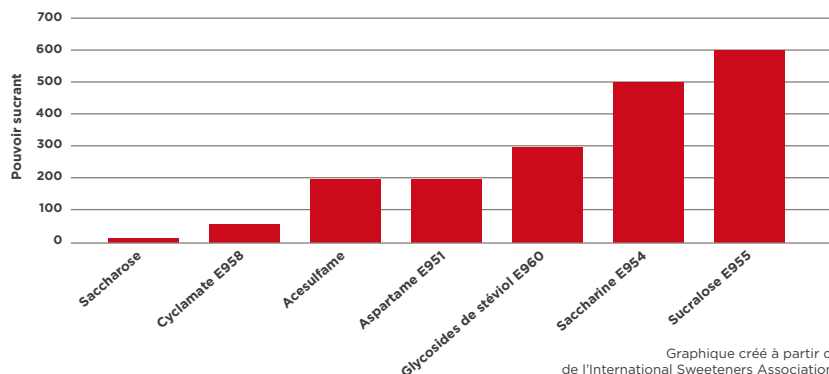


Adapté de Wiet S.G. Beyts P.K, 1992; 57; 1014-1019.

UN POUVOIR SUCRANT ÉLEVÉ

Avec un **pouvoir sucrant 600 fois supérieur à celui du sucre** et 3 fois supérieur à celui de l'aspartame, le sucralose permet de substituer efficacement le sucre, et avec de très faibles quantités.

TABLEAU COMPARATIF DES POUVOIRS SUCRANTS DES PRINCIPAUX ÉDULCORANTS PAR RAPPORT AU SUCRE



Graphique créé à partir des données de l'International Sweeteners Association, avril 2016.

UN INGRÉDIENT ADAPTÉ À LA CUISINE

Au quotidien, il se substitue facilement au saccharose à l'aide d'équivalences précisées sur les emballages. Par exemple, 1 cuillère à café de poudre Canderel équivaut à 1 une cuillère à café de sucre pour un goût aussi sucré mais avec moins de calories.

*Excepté dans Cankao - **Étude réalisée par Firefly Millward Brown auprès de 5 groupes de discussion à Paris, de femmes ayant entre 40 et 65 ans, Avril 2011.

UN PRODUIT SÛR

1 UN ÉDULCORANT AUX QUALITÉS RECONNUES

Le sucralose a été découvert en 1976 par les scientifiques de l'université anglaise Queen Elisabeth College. Il est **approuvé dans plus de 80 pays**, comme le Canada où il est consommé depuis presque 30 ans. En Europe, il est autorisé depuis 2003 et en France depuis 2004.

En 2015 après l'examen de **383 études** disponibles, l'**Anses a réaffirmé** qu'il n'y a **pas de lien identifié entre la consommation de sucralose et la survenue de risques** (habitude au goût sucré chez l'adulte, survenue de diabète ou de cancer, influence sur les paramètres glycémiques...). Elle demande par ailleurs dans son avis de 2017 de poursuivre les études sur les populations spécifiques (femmes enceintes, enfants de moins de 3 ans, sujets diabétiques, consommateurs réguliers).

Au-delà de l'évaluation et de la définition de la DJA du sucralose effectuée par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), l'**Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) dans un avis scientifique publié en 2017 ne met pas en évidence, une fois de plus, un lien entre sucralose et potentiel cancérigène au regard des niveaux d'utilisation actuels.**

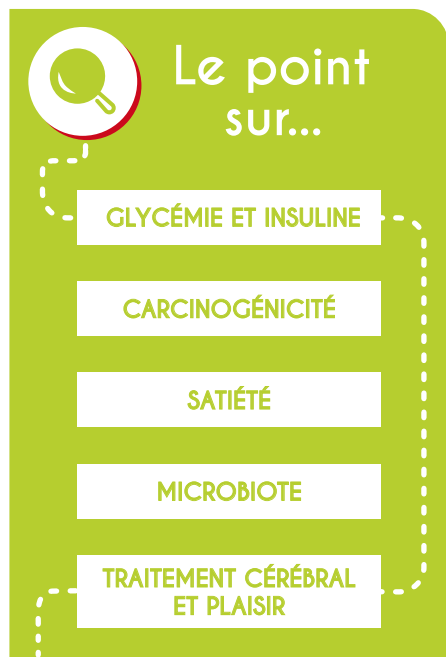
Ces autorités ont évalué la sécurité du sucralose sur la base de l'ensemble des données scientifiques, et elles ont toutes conclu à l'absence de risque identifié avec les données actuelles.

POINT SUR LA DJA

La dose journalière admissible (DJA) reconnue à l'échelle internationale est de 15 mg/kg/jour* soit près de 180 comprimés de sucralose par jour pour une personne de 60 kg, seuil jamais atteint par les consommateurs d'autant plus dans le cadre d'une consommation raisonnée.

2 UN PRODUIT ADAPTÉ À TOUS

La consommation du sucralose convient à toute la famille, y compris aux enfants de plus de 3 ans dans le cadre d'une alimentation équilibrée, et dans la limite de la DJA.



GLYCÉMIE ET INSULINE

D'après des études *in vivo* chez le sujet sain, le sucralose n'a pas d'effet sur le contrôle de la glycémie, ni sur celui de l'insulinémie^(1,2,3,4). Par ailleurs, cet édulcorant intense n'a pas non plus d'effets délétères sur les paramètres glycémiques des patients diabétiques de type 2. **Le sucralose en lui-même ne permet pas de prévenir l'apparition du diabète. Il ne le provoque pas non plus**⁽⁵⁾. L'Agence française de sécurité sanitaire de l'alimentation (Anses) a confirmé en 2015 qu'il n'avait aucune incidence sur le diabète.

CARCINOGENICITÉ

Les études sur la génotoxicité du sucralose dont nous disposons montrent son **absence de potentiel cancérigène**⁽⁶⁾. L'EFSA a d'ailleurs conclu, en 2017, à l'absence de lien entre sucralose et potentiel cancérigène avec les données disponibles⁽⁷⁾.

SATIÉTÉ

Malgré quelques critiques qui ont émergé sur son caractère non satiétéogène, le sucralose n'a pas pour vocation de renforcer la satiété puisque c'est une molécule qui se veut stable et quasi inerte dans l'organisme^(8,9). Par ailleurs il a été montré que **le sucralose n'entraînait pas d'augmentation de la prise alimentaire**⁽¹⁰⁾.

*Avis du comité scientifique de l'alimentation humaine sur le sucralose (adopté par le CSAH le 7 septembre 2000), disponible (en anglais uniquement) en ligne à l'adresse suivante : http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out68_en.pdf. (1) Ford et al. Effects of oral ingestion of sucralose on gut hormone response and appetite in healthy normal-weight subjects. Eur J Clin Nutr, 2011 ; 65 : 508-513. (2) Steinert RE, et al. Effects of carbohydrate sugars and artificial sweeteners on appetite and the secretion of gastrointestinal satiety peptides. Br J Nutr, 2011 ; 105 : 1320-1328. (3) Wu T, et al. Effects of different sweet preloads on incretin hormone secretion, gastric emptying, and postprandial glycemia in healthy humans. Am J Clin Nutr 2012; 95(1): 78-83. (4) Grotz VL et al. A 12-week randomized clinical trial investigating the potential for sucralose to affect glucose homeostasis. Regul Toxicol Pharmacol 2017; 88: 22-33. (5) Grotz VL, et al. Lack of effect of sucralose on glucose homeostasis in subjects with type 2 diabetes. J Am Diet Assoc, 2003 ; 103 : 1607-1612. (6) Colin B. et al. Sucralose Non-Carcinogenicity: A Review of the Scientific and Regulatory Rationale, Nutrition and Cancer, 2016; 68:8, 1247-1261. (7) EFSA. Statement on the validity of the conclusions of a mouse carcinogenicity study on sucralose (E 955) performed by the Ramazzini Institute. EFSA Journal 2017; 15(5): 4784. (8) Teinert RE, et al. Effects of carbohydrate sugars and artificial sweeteners on appetite and the secretion of gastrointestinal satiety peptides. Br J Nutr, 2011 ; 105 : 1320-1328. (9) Fujita Y, et al. Incretin release from gut is acutely enhanced by sugar but not by sweeteners in vivo. Am J Physiol Endocrinol Metab, 2009 ; 296 : E473-479. (10) Fantino M, et al. Beverages containing low energy sweeteners do not differ from water in their effects on appetite, energy intake and food choices in healthy, non-obese French adults. Appetite 2018; 125: 557-565.

MICROBIOTE

A ce jour, **il n'y a pas de preuves évidentes d'un effet potentiel du sucralose sur le microbiote intestinal**^(11,12). Toutefois, chez les individus avec une prédisposition inflammatoire comme la maladie de Crohn ou d'autres maladies inflammatoires de l'intestin, le sucralose pourrait amplifier l'inflammation du tube digestif⁽¹³⁾.

TRAITEMENT CÉRÉBRAL ET PLAISIR

Les effets centraux généraux du sucralose ont également été étudiés grâce à l'imagerie fonctionnelle cérébrale. L'observation d'une activation insulaire commune au sucre et au sucralose suggère un **traitement hédonique comparable, favorable à l'utilisation du sucralose comme substitut du sucre**⁽¹⁴⁾.

LE PLAISIR DU GOÛT SUCRÉ SANS SUCRE



LE SUCRÉ = GOÛT PRÉFÉRÉ DES FRANÇAIS

Aujourd'hui beaucoup de français ne peuvent pas se passer du goût sucré. D'après une étude d'Ipsos publiée en 2016^{*}, c'est le **goût préféré des Français**, devant le salé, l'épicé et le poivré.

1 QUELLE UTILITÉ ?

Pour ceux qui aiment le goût sucré mais souhaitent changer leurs habitudes, remplacer le sucre par un édulcorant à base de sucralose permet de conserver le goût sucré sans sucre et donc peu de calories.

En effet, une des conséquences majeure et récurrente des privations et exclusions pratiquées, quelque soit la diète, est paradoxalement, la reprise de poids, voire le surpoids : plus on fait de régimes, plus on favorise la reprise pondérale.** La privation due à un changement d'habitude alimentaire trop radical conduit le plus souvent au mécanisme de frustration et d'hyperphagie compensatoire.

Canderel sucralose est donc particulièrement adapté, à ceux qui ne peuvent se passer du goût sucré mais veulent ou préfèrent gérer leur consommation de sucre pour des problématiques de gestion de poids par exemple.



Remplacer le sucre par Canderel à base de sucralose est un geste simple pour réduire et maîtriser sa consommation de sucre, sans frustration, ni privation.

2 COMMENT L'UTILISER ?

À table ou en cuisine, **Canderel à base de sucralose s'intègre facilement aux habitudes quotidiennes** : dans un yaourt, une pâtisserie maison ou encore dans une boisson chaude. Les possibilités sont diverses tout en restant dans une consommation bien en-dessous du seuil défini par les autorités de santé.

^{*}Ipsos, «Le goût des français», 2016. ^{**}Anses - Saisine n° 2009-SA-0099. (11) Magnuson et al. Critical review of the current literature on the safety of sucralose. Food Chem Toxicol. 2017 Aug;106(Pt A):324-355. (12) Kemper RA, Hayes JR, and Bogdanffy MS: Chapter 3. A determinant of toxicity. Principles and Methods of Toxicology, 5th ed., Hayes AW (ed.). Boca Raton, FL: CRC Press Taylor & Francis Group, 2007. (13) Rodriguez-Palacios A, et al. The Artificial Sweetener Splenda Promotes Gut Proteobacteria, Dysbiosis, and Myeloperoxidase Reactivity in Crohn's Disease-Like Ileitis. Inflamm Bowel Dis. 2018 Apr 23;24(5):1005-1020. (14) Frank GK, et al. Sucrose activates human taste pathways differently from artificial sweetener. Neuroimage, 2008 ; 39 : 1 559-1 569.

3 DES ÉDULCORANTS ADAPTÉS À TOUS LES GOÛTS ET TOUTES LES ENVIES

- La gamme **Sucralose de Canderel** se décline en différents formats : les comprimés pour les boissons chaudes, et les sticks de poudre (nature, ou à la vanille de Madagascar) pour les desserts et laitages. La poudre Sucralose de Canderel existe aussi en grand pot, idéal pour la pâtisserie.
- La gamme **Canderel à base de Stevia**, une alternative pour ceux à la recherche d'ingrédients d'origine naturelle.
- La gamme **Sugarly** offre une texture croquante proche du sucre cristallisé avec zéro calorie.



Consultez la revue de l'état de l'art sur le sucralose sur le site

www.canderel.fr

