

Sladké látky (1. LF UK, NT)

Sladké látky dělíme podle původu:

- přírodní,
- syntetické identické s přírodními,
- modifikované přírodní a syntetické.

Podle významu ve výživě (energetické hodnoty):

- výživová (jsou zdrojem energie),
- nevýživová (nejsou zdrojem energie).

Podle vlivu na hladinu cukru v krvi:

- kontraindikované u diabetiků,
- bez vlivu.

Podle vlivu na kazivost zubů:

- kariogenní,
- nekariogenní.

Náhradní sladidla:

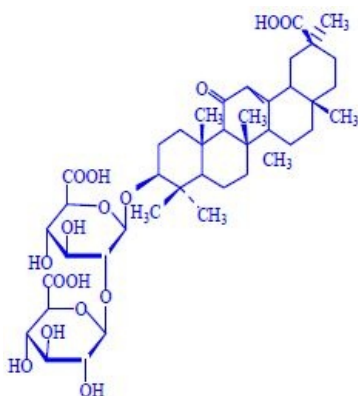
- kvalita chuti,
- sladkost, sladivost.

Jinak:

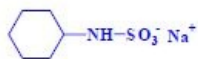
- sacharidy,
- přírodní sladké látky.

Patří sem:

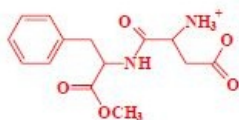
- glycyrrhizin,



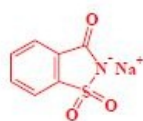
- a jiné syntetické látky.



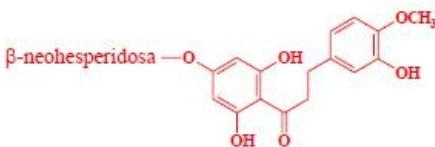
cyklamát



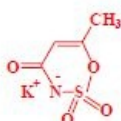
aspartam



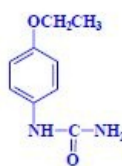
sacharin



neohesperidindihydrochalkon



acesulfam K



dulcin

Odkazy

Vnitřní odkazy

- Látky vonné (1. LF UK, NT)
- Látky chuťové (1. LF UK, NT)
- Organoleptické vlastnosti

Externí odkazy

Látky vonné a chuťové (VŠCHT) (<https://web.vscht.cz/koplikr/L%c3%a1tky%20vonn%c3%a9%20a%20chu%c5%a5ov%c3%a9.pdf>)

Zdroj

- DAVÍDEK, Jiří. *10. SLOUČENINY OVLIVŇUJÍCÍ CHUŤ POTRAVIN* [online]. [cit. 2012-03-13]. <<https://el.lf1.cuni.cz/p97399708/>>.