

El empleo racional de endulzantes sin calorías como la sucralosa, permite incluir bebidas y platillos con sabor dulce en la dieta de pacientes pediátricos que requieran la moderación del consumo de azúcares simples, sin propiciar efectos secundarios nocivos como la elevación de la glucemia o de los lípidos plasmáticos.

La sucralosa no fomenta la formación de la placa dental o el crecimiento de bacterias orales, ni reduce el pH de la placa dental.



COME BIEN



Y recuerda que consumir endulzantes sin calorías como SLENDA®, es posible debido a que su uso es seguro para toda la familia.



Referencias:

<http://www.nutrinfo.com/pagina/info/sucralo0.html?PHPSESS=c545381fd8ea6ca9b410352292c223ef>

Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-015-SSA2-1994, para la prevención, tratamiento y control de la diabetes mellitus en la atención primaria para quedar como Norma Oficial Mexicana NOM-015-SSA2-1994, para la prevención, tratamiento y control de la diabetes.

Diario Oficial de la Federación del 15 de diciembre de 1999.

www.profeco.gob.mx/revista/publicaciones/adelantos_04/endulzantes_abril04.pdf

USOS Y RECOMENDACIONES
DE LA SUCRALOSA
EN PACIENTES
PEDIÁTRICOS





La predilección del humano y en especial de los niños por el sabor dulce ocasiona ciertos conflictos en la alimentación de aquellos que requieren restringir el consumo de la sacarosa, como son los niños con:

- Sobrepeso u obesidad.
- Pacientes con diabetes.
- Hipertrigliceridemias.
- Tendencia a caries dentales.

Por ello, contar con alternativas que mantengan el sabor dulce sin las calorías del azúcar, representa una excelente opción para que los pacientes pediátricos que requieren cambios en su alimentación, se adhieran mejor a un tratamiento dietético.

Beneficios que SLENDA® brinda a los niños

Los niños que necesitan reducir su peso, también pueden beneficiarse del uso de la sucralosa, ya que además de poder consumir productos con un sabor muy similar al del azúcar, este endulzante sin calorías permite su utilización en productos que requieren de cocción u horneado, ampliando la gama de productos disponibles para el consumo. La sucralosa no contiene fenilalanina, por lo tanto, puede ser consumida en forma segura por pacientes con fenilcetonuria (FCU).



► Atributos de la sucralosa:

- Es 600 veces más dulce que el azúcar, por lo que se requieren cantidades mínimas para endulzar bebidas y alimentos.
- Prácticamente no se absorbe. El sistema digestivo no la reconoce como un hidrato de carbono, no cuenta con las enzimas digestivas para degradarla y por lo tanto, cerca del 90% se elimina intacta. Por su peso molecular, el 10% restante se absorbe por difusión pasiva y se elimina en 24 horas.
- Puede ser consumida por toda la familia incluyendo niños, mujeres embarazadas y lactarias así como pacientes con diabetes.
- La Food and Drug Administration (FDA, por sus siglas en inglés) así como las autoridades en materia de salud en México, aprueban su uso incluso en población pediátrica¹, respaldado en más de 100 estudios científicos que demuestran la seguridad del producto.



¹ Sucralosa: Revisión científica y de seguridad. Información del producto para profesionales ©McNeil Nutritional, LLC 2006 CAS06091.

