



Le Tagatose

Le tagatose édulcorant (substitut hypocalorique du sucre)

Le **tagatose** a été reconnu comme substitut hypocalorique du sucre par la FDA en 1999. C'est un édulcorant de masse qui résiste à la chaleur et qui est dépourvu de toxicité.

Qu'est-ce que le tagatose ?

Le tagatose est un sucre d'origine naturelle obtenu par hydrolyse du lactose. Ce dernier est scindé en deux composants : le glucose et le galactose. Le galactose est ensuite transformé et on obtient le d-tagatose, un épimère du d-fructose. Il se présente sous forme d'une poudre cristalline blanche d'aspect et de goût proche du sucre de table. En solution aqueuse à 10 %, son pouvoir sucrant est de 90% par rapport à celui du saccharose.. Sa valeur énergétique est de 1.5 kcal/g contre 4 kcal/g pour le saccharose

Il est actuellement utilisé comme édulcorant dans de nombreux produits alimentaires tels que les confiseries, les chewing-gums, les crèmes glacées, les céréales pour petit déjeuner et les sodas. Son bon goût et sa faible valeur calorique en font également un excellent excipient pour de nombreux médicaments tels que les comprimés à mâcher, les sirops pour diabétiques et les médicaments pour enfants. Il est également utilisé en cosmétique dans les rouges à lèvres, les dentifrices....

D'un point de vue pratique, il a le grand avantage de pouvoir être utilisé aussi bien à chaud qu'à froid. Il colore cependant plus rapidement les préparations chaudes car sa température de caramélisation est plus basse que celle du sucre ordinaire. |

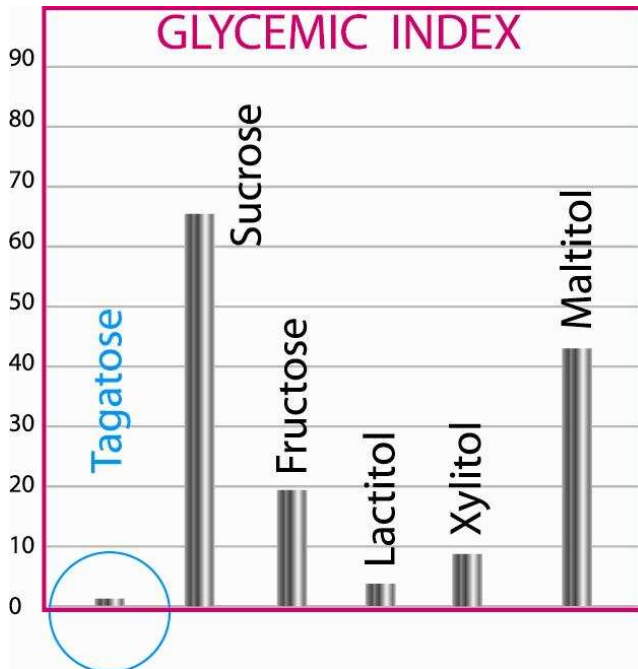
Quels sont les effets du tagatose ?

L'innocuité du tagatose a été rapidement démontrée. Les études de toxicité chez l'animal et de toxicité orale aiguë chez l'homme, les tests d'allergie dermatologique et de contact, les études de tératogénicité, de génotoxicité et d'embryotoxicité ne démontrent aucun effet négatif.

Par conséquent, le tagatose jouit du statut de produit GRAS (Generally Recognized As Safe) délivré par la FDA et depuis sa découverte, son domaine d'utilisation s'est vite élargi. De plus, son ingestion entraîne des réponses insuliniques et glycémiques très basses (3 % de celles obtenues avec le glucose). Seuls 20 à 25 % du tagatose est résorbé.

Autres propriétés du tagatose

- effet **prébiotique** : le tagatose non réservé sert de nourriture aux bactéries de la flore intestinale (lactobacilles, bifidobactéries)
- effet antihyperglycémiant
- effet positif sur le **diabète** de type II



Produits de la boutique au Tagatose :

Vous trouverez divers produits au Tagatose dans la boutique :

<p>Gaufrettes au café et à la vanille</p>	
<p>Edulcorant (résiste à la cuisson)</p>	
<p>Plaquettes de chocolat (au lait, noisettes, noir)</p>	