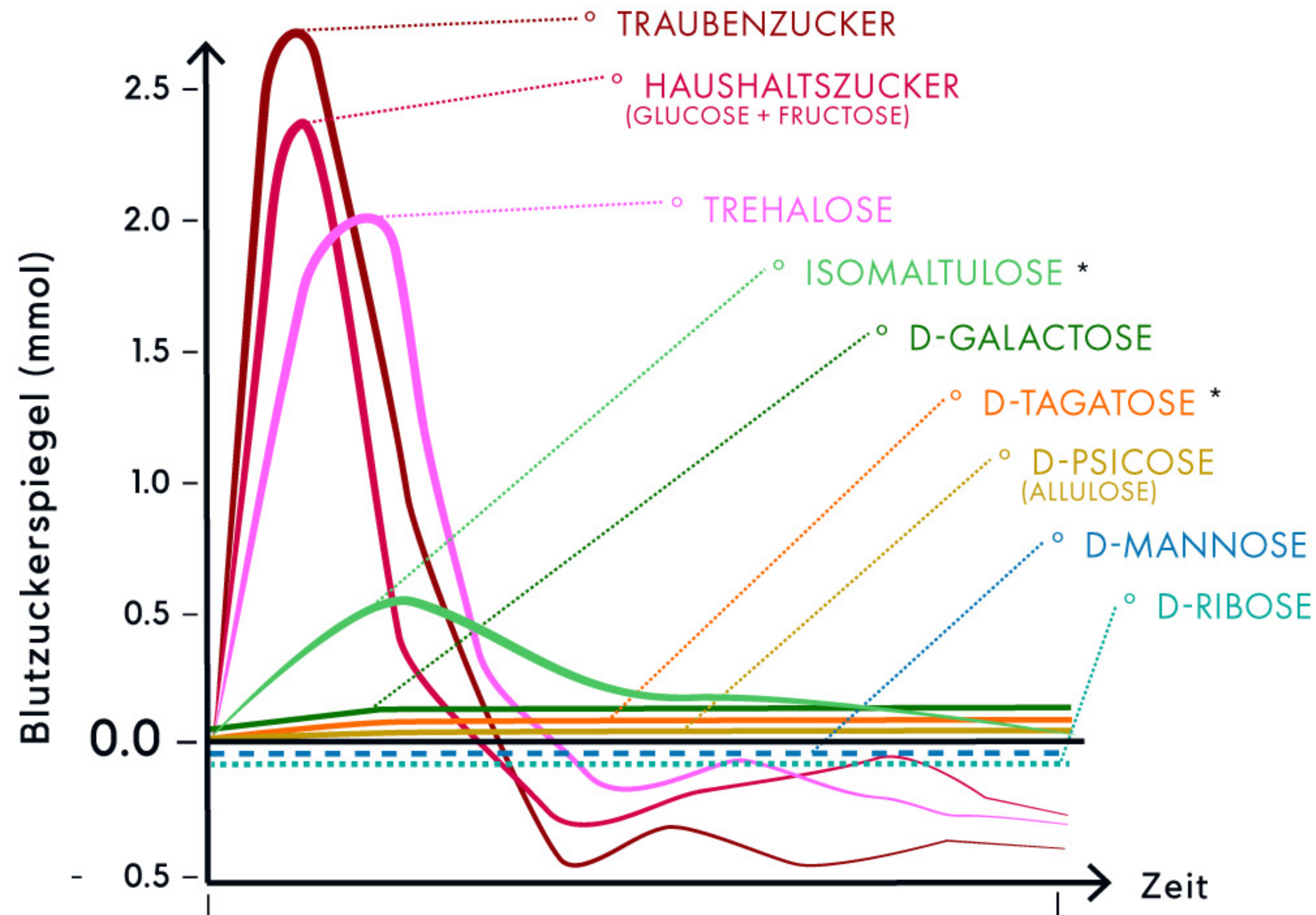


Zucker/ Rohstoff		Süßkraft in %	zahn-freund	Vorteile	Insulin-effekt ²	GI ¹	Nachteile
normale Zucker	Haushaltszucker Glucose + Fructose (Saccharose) Zweifachzucker	100		überall erhältlich, extrem billig	groß	70	schneller Blutzuckeranstieg, kariesfördernd, hoher Kalorienwert **
	Traubenzucker (Glucose) Einfachzucker	50-70		sehr gute Verarbeitungseigenschaften	groß	100	sehr schneller Blutzuckeranstieg und - abfall (Energieloch), kariesfördernd, hoher Kalorienwert **
	Fruchtzucker (Fructose) Einfachzucker	120		niedriger glykämischer Index (GI), relativ günstig	mäßig	20	erhöhte Harnsäure- & Triglycerid-Werte, mögliche Unverträglichkeit, kariesfördernd, hoher Kalorienwert, begünstigt Fettleber, kann Fettabbau verhindern **
DR. COY'S SELTENE UND FUNKTIONALE ZUCKER	D-Tagatose* seltener & natürlicher Einfachzucker (Ketohehexose), (Bestandteil der Muttermilch) Gewinnung aus Milch oder Pflanzen	92	✓	geringerer Blutzuckeranstieg*, Erhaltung der Zahnmineralisierung*, kalorienarm, gut für die Darmgesundheit, auch bei Lactose- & Fructoseintoleranz geeignet	gering	3	aktuell noch sehr teuer, kann bei hohen Verzehr-mengen leicht abführend wirken, nicht zum Backen oder zu starker Erhitzung geeignet
	D-Psicose (Allulose) seltener & natürlicher Einfachzucker (Ketohehexose), Gewinnung aus Pflanzen	60-70	✓	kalorienarm, ähnliche Süße wie Zucker, gute Verträglichkeit, zahnfreundlich, vielseitig einsetzbar	gering	1	in vielen Ländern bereits als Lebensmittel zugelassen, die Zulassung in der EU steht noch aus, sollte nur in Maßen konsumiert werden
	D-Mannose seltener & natürlicher Einfachzucker (Hexose), Gewinnung aus Pflanzen	60	✓	Verstoffwechselung wie Glucose, dadurch Reduktion der Aufnahme von Glucose (Glucostop) und keine Energiebereitstellung, geringer glykämischer Index, gut verträglich	gering	< 5	aktuell noch sehr teuer, kann bei hohen Verzehr-mengen leicht abführend wirken, nicht zum Backen oder zu starker Erhitzung geeignet, sollte nicht als alleiniger Zucker konsumiert werden
	D-Galactose seltener & natürlicher Einfachzucker (Bestandteil der Muttermilch), Gewinnung aus Milchsüßholz	45-60	(✓) ³	Energielieferant für das Gehirn, geeignet auch bei Lactose- & Fructoseintoleranz, auch in höheren Mengen gut verträglich	gering	20	deutlich geringere Süßkraft als Haushaltszucker, aktuell noch sehr teuer
	D-Ribose seltenes & natürliches & einfaches Zuckermolekül (Pentose), wichtiger Zuckerbaustein in jeder Zelle (DNA & RNA), Gewinnung aus Pflanzen	30	✓	Grundbaustein des Lebens, Bestandteil von Energieträgern und Co-Faktoren, kein Blutzuckeranstieg	gering	< 5	kann bei Überdosierung abführend wirken, leichter Abfall des Blutzuckerspiegels
	Trehalose seltener & natürlicher Zweifachzucker Glucose + Glucose, Gewinnung aus Pflanzen	45	(✓) ³	Spaltung zu 2 Glucose erst im Dünndarm, daher Energielieferant mit mäßigem Insulin- und Blutzuckereffekt	gering	38	geringere Süßkraft, karamellisiert / bräunt beim Backen nicht optimal
	Isomaltulose* seltener & natürlicher Zweifachzucker Glucose + Fructose, Gewinnung aus Pflanzen	40	✓	geringerer Blutzuckeranstieg*, durch andere Verknüpfungen der Zuckerbausteine, langsamere Verwertung als bei Haushaltszucker und konstante Energiebereitstellung, Erhaltung der Zahnmineralisierung*	gering	32	geringere Süßkraft als Haushaltszucker
natürliche Süße	Monk Fruit-Extract (Mönchsfrucht-Extrakt)	1.000 - 2.000		kalorienfrei, hohe Süßkraft, hohe Hitzestabilität, keinen Einfluss auf den Blutzuckerspiegel oder das Insulin, kein Neben- oder Nachgeschmack	keinen	0	liefern keine Energie, relativ neue und teure Rohstoffe
	Brombeerblatt-Extrakt	10.000 - 20.000			keinen	0	
Süßungsmittel	Stevia-Extrakt	10.000 - 20.000			keinen	0	
süße Aminosäure	L-Glycin (eiweißbildende Aminosäure)	50-70		Regulation des Blutzuckerspiegels, wird benötigt für die Bildung von Kollagen, des Blutfarbstoffes, der Gallensäure und der RNA/DNA, ebenso zur Synthese von Glutathion und Kreatin	4	0	nicht in hohen Dosen konsumieren, Magen-Darm-Beschwerden möglich
EINSATZMÖGLICHKEITEN							
				zum gesundheitsbewussten und kalorienreduzierten Süßen von Speisen und Getränken			
				zum kalorienreduzierten Süßen von Speisen und Getränken, auch zum Backen geeignet, positiver Einfluss auf die Produkttextur			
				vielfältigt als Beimischung in Getränken, Joghurt, Müsli			
				als Zutat in Speisen und Getränken oder pur 2x täglich 1 gehäufte Teelöffel zwischen den Mahlzeiten			
				besonders als Zutat in Speisen und Getränken für Sportler zu empfehlen oder pur 2x tägl. 1 gehäufte Teelöffel, zwischen den Mahlzeiten			
				Getränke, Backen, Kuchenglasuren, Sorbets, Eis (vermittelt Cremigkeit), verlängert Haltbarkeit von Lebensmitteln			
				einsetzbar wie herkömmlicher Haushaltszucker zum Backen und in (Sport-) Getränken, Fruchtzubereitungen, Desserts			
				für funktionelle Lebensmittel, Getränke, Backwaren & Snacks, Milchprodukte, zuckerfreie & kalorienarme Produkte mit einer Süße, die begeistert, Dank der hohen Löslichkeit ist die Anwendung unkompliziert und effizient			
				zum bewussten Süßen von Speisen und Getränken, auch zum Backen geeignet			

* Der Verzehr von Lebensmitteln, die anstelle von anderen Zuckerarten Tagatose oder Isomaltulose enthalten, bewirkt zum einen, dass der Blutzuckerspiegel nach ihrem Verzehr weniger stark ansteigt als beim Verzehr von zuckerhaltigen Lebensmitteln, zum anderen trägt dieser Austausch zur Erhaltung der Zahnmineralisierung bei.
 ** Generell sind auch Glucose und Fructose für biochemische Prozesse wichtig. Allerdings kann ein zu hoher Konsum dieser Zucker zu den beschriebenen Effekten führen. | 1 - Glykämischer Index (GI) > Maß des blutzuckersteigernden Effekts im Vergleich zu Traubenzucker | 2 - Insulineffekt > beschreibt die Auswirkung auf den Insulin-Spiegel
 3 - Die derzeit verfügbaren Studien konnten keinen kariesfördernden Effekt feststellen | 4.- Erhöht die Insulinsensitivität



Blutzuckerkurven



* Der Verzehr von Lebensmitteln, die anstelle von anderen Zuckerarten **D-Tagatose** und **Isomaltulose** enthalten, bewirkt zum einen, dass der Blutzuckerspiegel nach ihrem Verzehr weniger stark ansteigt als beim Verzehr von zuckerhaltigen Lebensmitteln, zum anderen trägt dieser Austausch zur Erhaltung der Zahnmineralisierung bei.

