

# Umělá sladidla

Vendula Janková

# Úvod

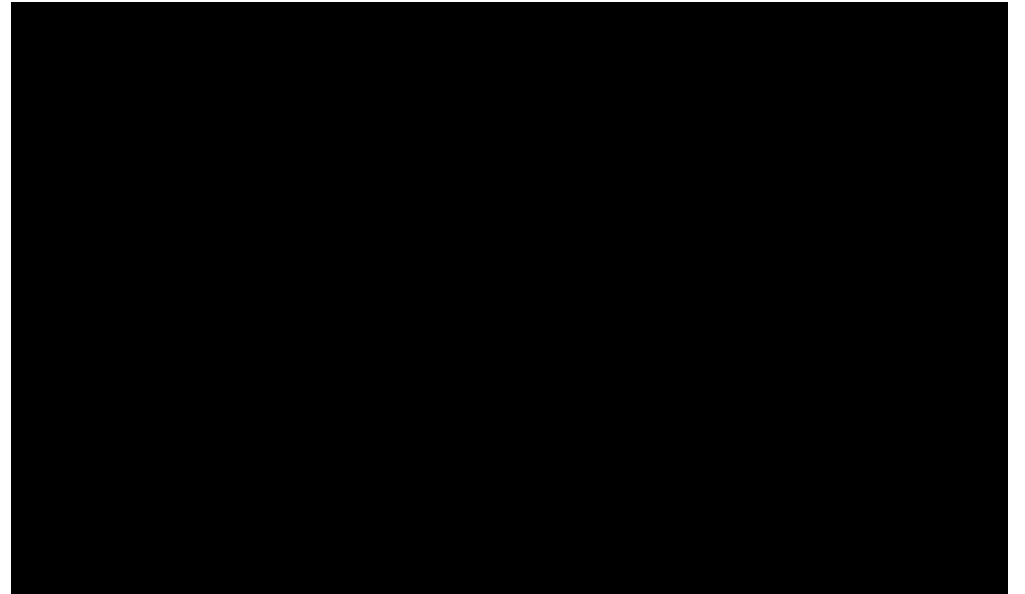
- Sladká chuť bez přidání kalorií
- Mnohonásobně sladší
- Vhodné pro diabetiky

# Kontroverze

- Možné vedlejší účinky
  - Obezita
  - Cukrovka
  - Karcinogenní účinky
- ADI (acceptable daily intake)

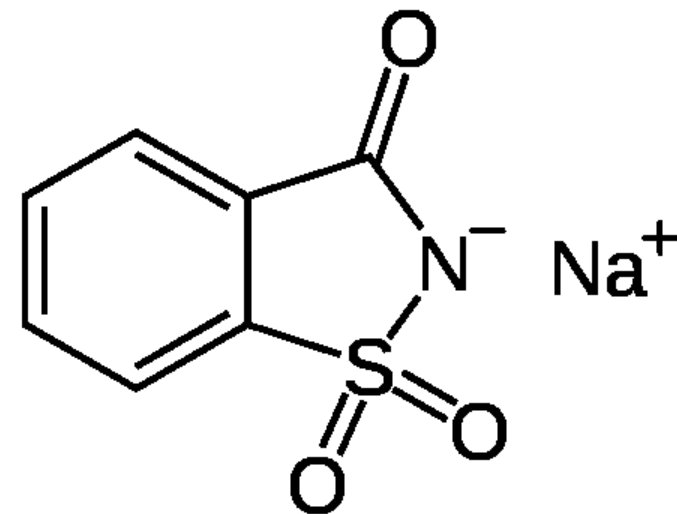
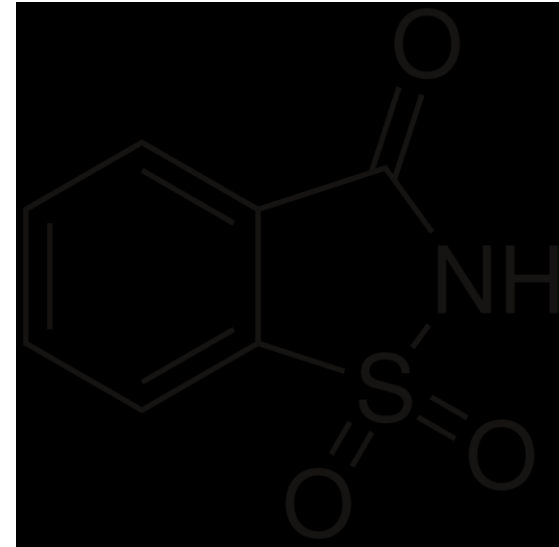
# Aspartam E951

- Fenylalanin + kyselina asparagová
- 200x sladší než sacharóza
- Fenylketonurie
- Teplotně nestabilní
- ADI: 40 mg/kg/den



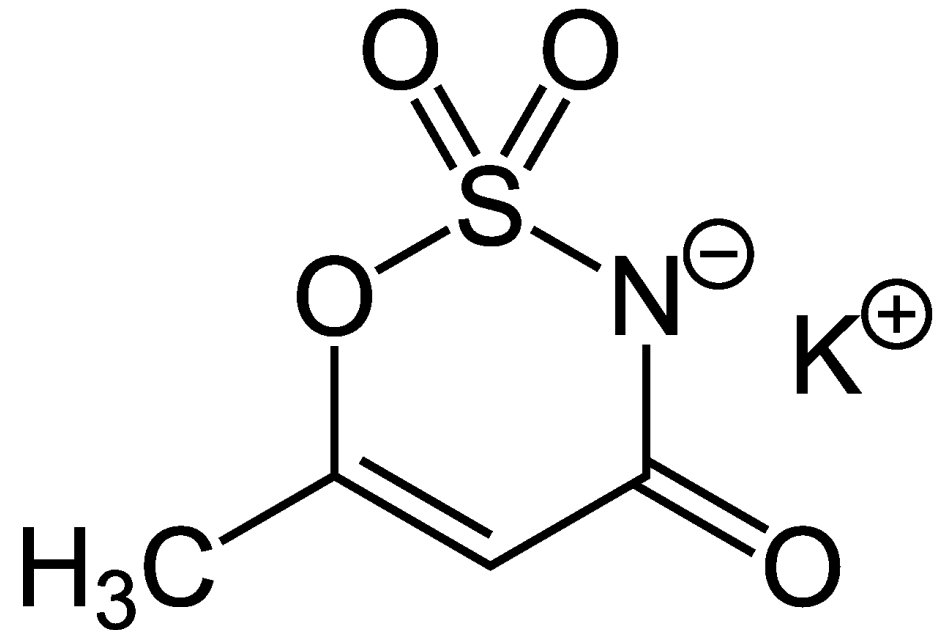
# Sacharin E954

- Sulfid kyseliny benzoové
- Ve vodě nerozpustný - soli se sodíkem
- 300-400x sladší než sacharóza
- Hořká chuť - kombinace s dalšími sladidly
- ADI: 5 mg/kg/den



# Acesulfam K E950

- 200x sladší než sacharóza
- Hořká pachuť - kombinace s dalšími sladidly
- Teplotně stabilní, dobře rozpustný
- ADI: 15 mg/kg/den



Děkuji za pozornost

# Zdroje

<https://www.sciencedirect.com/topics/chemistry/acesulfame>

<https://www.institutmodernivyzyvy.cz/jsou-umela-sladidla-nebezpecna/>

<https://bezpecnostpotravin.cz/termin/acesulfam-k/>

<https://bezpecnostpotravin.cz/termin/sacharin/>

<https://cs.wikipedia.org/wiki/Sacharin>

<https://cs.wikipedia.org/wiki/Aspartam>

[https://en.wikipedia.org/wiki/Acesulfame\\_potassium](https://en.wikipedia.org/wiki/Acesulfame_potassium)

<https://cpzp.cz/clanek/3316-0-Sladidla.html>