

Jarabe de glucosa

¡El ingrediente mágico del chef!



SIGLOS DE TRADICIÓN GASTRONÓMICA

El jarabe de glucosa, un producto con un **legado del que estar orgullosos** y que desempeña un papel significativo en la **gastronomía europea**, es utilizado por pasteleros, confiteros y chefs en **alimentos gourmet**. Este producto de origen vegetal y de alta calidad se elabora en Europa desde **hace más de un siglo**.

En la UE, cuya agricultura está basada en los cereales, el jarabe de glucosa se deriva del trigo y el maíz; los fabricantes de almidón de la UE obtienen sus productos exclusivamente a partir de **cultivos convencionales** (no transgénicos).

El jarabe de glucosa es un **azúcar** derivado de la **hidrólisis** (ruptura de la cadena) **del almidón**. Está disponible en forma **líquida, densa y transparente** (parecida a la miel).

Fue descubierto en Japón en el **siglo IX**, y originalmente se derivaba de los boniatos; el proceso de fabricación del jarabe fue desarrollado en el siglo XIX por un científico alemán llamado Kirchoff.

Varias especialidades culinarias se benefician de las cualidades únicas de este ingrediente:

Productos de panadería: por ejemplo bollería, pastas de almendra, pasteles, etc.

Productos de confitería: por ejemplo dulces, caramelos, turrones, etc.

El jarabe de glucosa desempeña un papel básico en estas exquisiteces... Una delicia para los ojos y el paladar.



¿Todavía tiene alguna pregunta acerca del almidón y los ingredientes alimentarios basados en el almidón? VISITE WWW.STARCHINFOOD.EU PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN.

EL JARABE DE GLUCOSA Y LA DIETA

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) recomienda que los hidratos de carbono constituyan entre el 45 y el 60% de nuestra ingesta total de energía, e indica que “si se toman ocasionalmente y en una cantidad razonable, los productos azucarados son compatibles con una dieta equilibrada”.

Los jarabes de glucosa son hidratos de carbono simples, con el mismo valor calórico que todos los demás azúcares (sacarosa o azúcar blanco, lactosa, etc.), es decir, 4 kcal/g. En cuanto a las recomendaciones dietéticas, no hay diferencia entre los azúcares simples, independientemente de su origen (por ejemplo, remolacha o cereales)(1,2).

El consumo de azúcar en cantidades normales no tiene por sí mismo ninguna influencia en el desarrollo de la diabetes de tipo II (3).

Al contrario que la sacarosa, los jarabes de glucosa no contienen ninguna fructosa. Por tanto, no son tan dulces. La molécula de glucosa en el jarabe de glucosa es la misma que la de la sacarosa o la lactosa.

¿Cómo se puede identificar el jarabe de glucosa en los productos alimenticios?

Los **azúcares añadidos** (azúcar, jarabe de glucosa, etc.) se deben indicar y **mencionar explícitamente** en la lista de ingredientes de un producto.

| Valores típicos | per 100g di prodotto |
|-------------------------|----------------------|
| Energía | 1596kJ/382 kcal |
| Proteína | 4.7g |
| Hidratos de carbono | 59.7g |
| de los cuales azúcares | 32.2g |
| Grasas | 13.8g |
| de las cuales saturadas | 1.6g |
| Sal | 0.49g |

La información de “**Hidratos de carbono**” indica la cantidad total de hidratos de carbono complejos (como almidones) y de hidratos de carbono **simples** (glucosa, sacarosa, fructosa, lactosa etc.).

La información del epígrafe “**de los cuales azúcares**” indica la cantidad total de azúcares simples, tanto si son **añadidos como naturales**.

(1) OMS, 2015. Guía de ingesta de azúcares para adultos y niños. (2) EFSA, 2011. European nutritional guidelines (3) Lewis et al., 2013. Comparison of 5% versus 15% sucrose intakes as part of a eucaloric diet in overweight and obese subjects [...] doi: 10/1016:

¿SABÍA QUE...?

La glucosa (o dextrosa), como la que se usa en los hospitales, es la principal fuente de energía del cuerpo. Por eso se administra a ciertos pacientes como fuente de hidratos de carbono, por ejemplo en nutrición parenteral. Ni el jarabe de glucosa derivado del maíz ni el del trigo contienen gluten. Lo confirma el Reglamento (CE) N° 1169/2011. Por tanto, los jarabes de glucosa son adecuados para celíacos.

LAS NOTABLES PROPIEDADES DEL JARABE DE GLUCOSA

Durante la fabricación, se emplean distintos procesos para romper el almidón en grado variable, con el fin de obtener una **amplia variedad de jarabes de glucosa**, todos ellos con propiedades útiles diferentes. Estos jarabes contienen tanto glucosa libre (dextrosa) como cadenas de glucosa de distintas longitudes.

Por encima de todo, son valorados por sus **propiedades culinarias**. Según sus características individuales, los jarabes de glucosa pueden proporcionar **textura, volumen, sabor, brillo, mejor estabilidad** y una **duración más larga** a los productos a los que se añaden.

En combinación con otros azúcares, pueden proporcionar varias ventajas. En una tarta, por ejemplo, el jarabe de glucosa puede ofrecer una textura más esponjosa, mientras que el azúcar blanco añade dulzor.

Además, el jarabe de glucosa **impide** que las galletas **se sequen**, mantiene los pasteles **esponjosos**, **impide que el azúcar cristalice** en dulces y mermeladas, e **impide que cristalice el agua** en los helados.



ESTABILIDAD



VOLUMEN



SUAVIDAD Y BRILLO



ANTICRISTALIZACIÓN (AZÚCAR Y AGUA)



EJEMPLOS

Pasteles,
helados, etc.

Nubes,
helados, etc.

Glaseado, etc.

Mermelada, helados,
sorbetes,
decoraciones de azúcar,
etc.

TRANSFORMANDO EL ALMIDÓN EN JARABE DE GLUCOSA

Los fabricantes de almidón extraen el almidón del cereal mediante procesos físicos. El jarabe de glucosa se elabora rompiendo la cadena del almidón mediante hidrólisis, para liberar unidades de glucosa.



1

Los agricultores de la UE cultivan las materias primas necesarias para producir almidón. En general el jarabe de glucosa se produce a partir de trigo y maíz, cuyo cultivo ocupa a 40.000 trabajadores agrarios.



2

Producción de lechada de almidón. Se utiliza agua para separar los componentes del grano. En el caso del maíz, el grano se empapa en agua. En cuanto al trigo, se añade agua a la harina obtenida después de moler y tamizar. A continuación se separa la lechada de almidón del resto de componentes del grano, como por ejemplo las proteínas.

3

Producción de jarabe de glucosa. El almidón se va rompiendo mediante procesos similares a los que tienen lugar en el interior del cuerpo humano cuando se consumen alimentos con base de almidón, en un proceso conocido como hidrólisis del almidón. Según el tipo de jarabe de glucosa necesario, este proceso se lleva a cabo de forma más o menos completa.

4

La evaporación del agua resulta en un jarabe de glucosa concentrado, que a continuación se envasa y entrega a clientes del sector del catering (panaderías, pastelerías, etc.).



¿Todavía tiene alguna pregunta acerca del almidón y los ingredientes alimentarios basados en el almidón?
VISITE WWW.STARCHINFOOD.EU PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN.

RESUMEN GENERAL

El jarabe de glucosa es un azúcar de origen natural. En la Unión Europea, se obtiene del almidón de trigo y maíz no transgénicos.

La UE lleva más de un siglo fabricando jarabe de glucosa en plantas de larga tradición en la elaboración de almidón, que emplean a más de **15.000 trabajadores**. Sus materias primas proceden casi exclusivamente de **cultivos de la UE**.

Es un ingrediente culinario especializado, con propiedades muy específicas que complementan el uso de azúcar blanco.

El jarabe de glucosa es un producto **tradicional** con una larga historia de uso entre pasteleros, confiteros y chefs.

El jarabe de glucosa es un **hidrato de carbono simple**. Los azúcares, así como los demás alimentos, deberían consumirse en cantidades razonables y formando parte de una dieta saludable y variada que corresponda a las necesidades físicas del cuerpo.

