

Sciropo di glucosio

L'ingrediente magico dello chef



SECOLI DI TRADIZIONE GASTRONOMICA

Lo sciroppo di glucosio, che vanta una **nobile tradizione** e riveste un ruolo di primo piano nella **gastronomia europea**, viene utilizzato nella preparazione delle **migliori prelibatezze** sia dai pasticceri che dagli chef. L'Europa produce questo ingrediente di origine vegetale e di alta qualità **da oltre un secolo**.

Nell'Unione Europea, la cui agricoltura si basa principalmente sui cereali, i produttori di amido ricavano lo sciroppo di glucosio esclusivamente da frumento e mais provenienti da **coltivazioni tradizionali** (non OGM).

Lo sciroppo di glucosio è uno **zucchero** che si ottiene mediante idrolisi (scomposizione) dell'**amido**, ed è disponibile in forma **liquida, solida e trasparente** (come il miele).

Fu scoperto in Giappone nel **nono secolo**, e in origine veniva estratto dalle patate dolci. Il processo di fabbricazione dello sciroppo di glucosio fu sviluppato nel diciannovesimo secolo da uno scienziato tedesco, Kirchoff.

Numerose specialità culinarie beneficiano delle caratteristiche uniche di questo ingrediente:

Prodotti da forno, ad esempio pasticcini, amaretti, torte, ecc.

Prodotti dolciari, ad esempio caramelle, confetti, torroni, ecc.

Lo sciroppo di glucosio gioca un ruolo fondamentale in queste leccornie: una gioia per gli occhi e le papille gustative!



Hai altre domande sull'amido e sugli ingredienti a base di amido negli alimenti?
VISITA IL SITO WWW.STARCHINFOOD.EU PER SAPERNE DI PIÙ.

LO SCIROPPO DI GLUCOSIO E L'ALIMENTAZIONE

L'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA, European Food Safety Authority) raccomanda di assumere **carboidrati** per il 45-60% del nostro apporto calorico totale, specificando che "se assunti occasionalmente e in quantità ragionevoli, i prodotti dolcificati sono compatibili con una dieta equilibrata".

Lo sciroppo di glucosio appartiene alla **famiglia dei carboidrati semplici** e ha lo stesso apporto calorico degli altri zuccheri (saccarosio o zucchero bianco, lattosio, ecc.), cioè **4 kcal/g**. Per quanto riguarda le raccomandazioni alimentari(1,2), non vi è alcuna differenza tra gli zuccheri semplici, indipendentemente dalla loro origine (ad esempio barbabietola o cereali).

Il consumo di zucchero in quantità normali non ha, di per sé, alcuna influenza sullo sviluppo del diabete di tipo 2 (3).

A differenza del saccarosio, lo sciroppo di glucosio non contiene fruttosio e, di conseguenza, è **meno dolce**. La molecola di glucosio presente nello sciroppo di glucosio è la stessa di saccarosio e lattosio.

Com'è possibile individuare lo sciroppo di glucosio nei prodotti alimentari?

Gli **zuccheri aggiunti** (saccarosio, sciroppo di glucosio, ecc.) devono essere **menzionati esplicitamente** nell'elenco degli ingredienti.

Valori nutrizionali	per 100g di prodotto
Valore energetico	1596kJ/382 kcal
Proteine	4.7g
Carboidrati	59.7g
di cui zuccheri	32.2g
Grassi	13.8g
di cui grassi saturi	1.6g
Sale	0.49g

Il dato alla dicitura "**Carboidrati**" indica il totale di carboidrati complessi, come gli amidi, **e semplici** (glucosio, saccarosio, fruttosio, lattosio, ecc.).

Il dato alla dicitura "**di cui zuccheri**" indica il totale di zuccheri semplici, sia **aggiunti sia presenti naturalmente**.

(1) WHO, 2015. Sugars intake for adults and children Guideline. (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:

LO SAPEVI?

Il glucosio (o destrosio) è la principale fonte di energia dell'organismo e, per questo motivo, viene utilizzato anche negli ospedali come fonte di carboidrati per alcuni pazienti, ad esempio in caso di nutrizione parenterale. Sia che venga ricavato dal frumento o dal mais, lo sciroppo di glucosio è privo di glutine, come indicato nel Regolamento UE n. 1169/2011. Pertanto, è indicato anche per i celiaci.

IMPORTANTI PROPRIETÀ DELLO SCIROPPO DI GLUCOSIO

In fase di produzione, vengono utilizzati numerosi processi per scomporre l'amido in varia misura e ottenere una **vasta gamma di sciroppi di glucosio**, tutti con diverse, utili proprietà, che contengono sia glucosio libero (destrosio) sia catene di glucosio di varia lunghezza.

Lo sciroppo di glucosio è apprezzato soprattutto per le sue **proprietà culinarie**. A seconda delle proprie caratteristiche, i diversi tipi di sciroppo di glucosio apportano **consistenza, volume, gusto e lucentezza, nonché una migliore stabilità** e una **più lunga conservazione** ai prodotti che li contengono.

In combinazione con gli altri zuccheri, lo sciroppo di glucosio può garantire una serie di benefici: se aggiunto a una torta, ad esempio, favorisce una consistenza più ricca, mentre lo zucchero bianco ne aumenta la dolcezza.

Inoltre, lo sciroppo di glucosio **impedisce** che i biscotti **si secchino**, mantiene le torte **morbide**, **blocca la cristallizzazione dello zucchero** nelle caramelle e nelle marmellate e **quella dell'acqua** nei gelati.



STABILITÀ



VOLUME



UNIFORMITÀ E LUCENTEZZA



EFFETTO ANTI-CRISTALLIZZAZIONE (ZUCCHERO E ACQUA)



ESEMPI

Torte, gelati, ecc.

Marshmallow, gelati, ecc.

Glasse, ecc.

Marmellate, gelati, sorbetti, decorazioni in pasta di zucchero, ecc.

TRASFORMAZIONE DELL'AMIDO IN SCIROPPO DI GLUCOSIO

I produttori estraggono l'amido da alcuni cereali mediante processi fisici. Lo sciroppo di glucosio viene ricavato dalla scomposizione dell'amido mediante idrolisi, che rilascia alcune delle unità di glucosio.



1

Gli agricoltori dell'Unione Europea coltivano i cereali necessari per produrre l'amido. Lo sciroppo di glucosio viene solitamente derivato da frumento e mais, la cui coltivazione impiega una manodopera di **40.000 lavoratori agricoli**.



2

Produzione del latte d'amido. Per separare i componenti dei chicchi, si utilizza l'acqua. L'**amido di mais** si ricava dai chicchi macerati nell'acqua, mentre l'**amido di frumento** si ottiene aggiungendo acqua alla farina macinata e setacciata. Il latte d'amido viene infine separato dagli altri componenti dei chicchi, come ad esempio le proteine.

3

Produzione dello sciroppo di glucosio. L'amido viene scomposto grazie a un processo simile a quello utilizzato dall'organismo umano per assimilare cibi a base di amido, chiamato **idrolisi**. Tale processo può essere più o meno completo, a seconda del tipo di sciroppo di glucosio desiderato.

4

Lo sciroppo di glucosio concentrato che si ottiene dopo l'evaporazione dell'acqua viene confezionato e consegnato ai clienti del settore della ristorazione (panetterie, pasticcerie, etc.).



Hai altre domande sull'amido e sugli ingredienti a base di amido negli alimenti?
VISITA IL SITO WWW.STARCHINFOOD.EU PER SAPERNE DI PIÙ.

PANORAMICA

Lo sciroppo di glucosio è uno zucchero di origine naturale, che nell'Unione Europea viene ricavato dall'amido di frumento e mais (non OGM).

L'Unione Europea produce sciroppo di glucosio da oltre un secolo in collaudati impianti manifatturieri di amido, che impiegano oltre **15.000 lavoratori**. Le materie prime provengono quasi esclusivamente da coltivazioni all'interno dell'Unione Europea.

Ingrediente culinario selezionato, lo sciroppo di glucosio possiede proprietà molto specifiche che integrano l'utilizzo di zucchero bianco.

Lo sciroppo di glucosio è un prodotto **tradizionale**, che vanta una lunga storia di utilizzo da parte di pasticceri e chef.

Lo sciroppo di glucosio è un **carboidrato semplice**. Gli zuccheri, così come tutti gli altri alimenti, devono essere consumati in quantità adeguate nell'ambito di una dieta sana ed equilibrata, secondo le proprie esigenze fisiche.

