

La ruta biológica de los edulcorantes no calóricos

Uno de los pasos que se realizan para la aprobación del uso de **edulcorantes no calóricos** en la población, es su estudio toxicoquinético, el cual incluye revisar la absorción, distribución, **metabolismo** y excreción (ADME por sus siglas en inglés) posterior a su consumo.¹



Metabolismo de los ENC más comunes

Sucralosa¹

600 veces más dulce que el azúcar
IDA: 15 mg/kg

Metabolismo



Glicósidos de esteviol (Stevia)²

300 veces más dulce que el azúcar
IDA: 4 mg/kg

Metabolismo



Extracto de fruto del monje³

100-250 veces más dulce que el azúcar

Metabolismo



El entendimiento del ADME de cada edulcorante es básico para determinar riesgos, apoyar a la definición de las IDA, así como para el análisis de cualquier duda o hipótesis que se haga alrededor de la seguridad y recomendación de estos **compuestos**.¹

Splenda

¹Magnuson BA, Carakostas MC, Moore NH, Poulos SP, Renwick AG. (2016) Biological fate of low-calorie sweeteners. Nutr Rev. 2016 Nov;74(11):670-689. doi: 10.1093/nutrit/nuw032. PMID: 27753624.

²Salvador-Reyes, Rebeca, Sotelo-Herrera, Medali, & Paucar-Menacho, Luz. (2014). Estudio de la Stevia (Stevia Rebaudiana Bertoni) como edulcorante natural y su uso en beneficio de la salud. Scientia Agropecuaria, 5(3), 157-163

³FDA. Determination of the generally recognized as safe (GRAS) status of Siraitia Grosvenorii Swingle (Luo Han Gui) fruit extract. GRAS Notice (GRN) n°. 706. <https://www.fda.gov/media/109982/download>