

# Splenda<sup>®</sup>



## ¿POR QUÉ SLENDA<sup>®</sup>?



- Más de 25 años de experiencia en el mercado.
- Elaborados bajo los mejores estándares de calidad y con ingredientes de alta pureza.
- Splenda<sup>®</sup> ganó durante 7 años el Premio al Sabor del Año.
- Marca con más opciones para satisfacer los gustos y necesidades de sus consumidores.
- Gran versatilidad, se pueden usar para endulzar bebidas, hornear y cocinar, espolvorear en frutas, yogurt, cereales y más.
- Están ampliamente disponibles en las tiendas más cercanas.

## ¿POR QUÉ CONFIAR EN SLENDA<sup>®</sup>?

**CON SLENDA<sup>®</sup> TUS PACIENTES NO TIENEN QUE SACRIFICAR EL SABOR DULCE QUE LES ENCANTA.**



Splenda<sup>®</sup> no tiene los efectos metabólicos del azúcar, pues los edulcorantes no calóricos no elevan los niveles de glucosa ni de insulina en sangre. Los edulcorantes no calóricos son un aliado en el logro y mantenimiento de un peso corporal adecuado y ayudan a la prevención y manejo de la diabetes.<sup>1,2,3</sup>

## EFSA • FDA • JECFA

Consumir edulcorantes no calóricos es totalmente seguro para la población en general pero también para los grupos más vulnerables (niños, mujeres embarazadas y en lactancia y personas que viven con diabetes). La seguridad de estos aditivos ha sido evaluada por diversas autoridades alrededor del mundo, como la JECFA (Comité de Expertos en Aditivos de Alimentos de la FAO/OMS), la FDA (Administración de Alimentos y Bebidas de los Estados Unidos) y la EFSA (Autoridad Europea de Seguridad en Alimentos), y es continuamente reevaluada por estos organismos.

Conoce los productos de Splenda<sup>®</sup> y cómo pueden ayudar a tus pacientes a seguir comiendo delicioso y a no sentirse restringidos, además de ayudarlos a que se apeguen mejor a su plan de alimentación.





- Contiene sucralosa que se obtiene a partir del azúcar.

- La sucralosa está aprobada en más de 80 países y cuenta con más de 110 estudios científicos.

- La sucralosa se elimina fácilmente del cuerpo.

- IDA sucralosa 15 mg / kg de peso corporal / día.



**Splenda® Original Sobres**

#### Equivalencia de dulzor



#### ¿Cuánto puede consumir mi paciente?

1 sobre  
por cada kg  
de peso



50 kg



#### ¿SABÍAS QUÉ LA HOJA COMPLETA DE STEVIA NO ESTÁ APROBADA PARA CONSUMO HUMANO?

Lo que está aprobado son los extractos purificados de la planta de Stevia llamados glucósidos de esteviol que son precisamente los que contiene Splenda® Stevia.

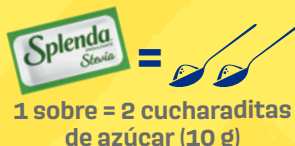
- Más de 200 estudios demuestran su seguridad.

- IDA glucósidos de esteviol 4 mg / kg de peso corporal / día



**Splenda® Stevia Sobres**

#### Equivalencia de dulzor



#### ¿Cuánto puede consumir mi paciente?

Peso  
persona  
(kg)/8 =  
sobres



50 kg/8



- Contiene los compuestos de la Fruta del Monje que aportan el dulzor y que están aprobados para consumo humano llamados mogrósidos.

- Los mogrósidos de la Fruta del Monje han sido reconocidos como GRAS (siglas en inglés para Reconocidos Generalmente como Seguros) por la FDA desde el 2010. Otros países en los que están aprobados incluyen México, Canadá, Australia y Nueva Zelanda.



**Splenda® Fruta del Monje Sobres**

#### Equivalencia de dulzor



#### ¿Cuánto puede consumir mi paciente?

1 sobre  
por cada  
kg de peso



50 kg



# Splenda®

# Splenda® ENDULZANTE Stevia

# Splenda® ENDULZANTE Fruta del Monje



Splenda®  
Original Sobres



Splenda® Original  
en bolsa



Splenda®  
Granular



Splenda® Original  
Líquido



Splenda® Stevia  
Sobres



Splenda® Stevia  
en bolsa



Splenda® Stevia  
Líquido



Splenda® Fruta del  
Monje Sobres



Splenda® Fruta del  
Monje en bolsa

## EDULCORANTE

|                        |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SUCRALOSA              | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |   | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| GLUCÓSIDOS DE ESTEVIOL |   |   |   |   | ✓ | ✓ | ✓ |   |   |
| MOGRÓSIDOS             |   |   |   |   |   |   |   | ✓ | ✓ |

## RECOMENDADO PARA:

|                                 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| NIÑOS                           | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| EMBARAZADAS Y EN LACTANCIA      | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| PERSONAS QUE VIVEN CON DIABETES | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

## DÓNDE

|             |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|-------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CASA        | ✓ | ✓ | ✓ |   | ✓ | ✓ |   | ✓ | ✓ |
| CAFETERÍA   | ✓ |   |   |   | ✓ |   |   | ✓ |   |
| RESTAURANTE | ✓ |   |   |   | ✓ |   |   | ✓ |   |
| ON THE GO   |   |   |   | ✓ |   |   | ✓ |   |   |

## PLATILLOS

|                |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|----------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CAFÉ           | ✓ | ✓ |   | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| TÉ             | ✓ | ✓ |   | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| AGUA           |   |   |   | ✓ |   |   | ✓ | ✓ | ✓ |
| JARRAS DE AGUA |   | ✓ |   |   |   | ✓ |   |   | ✓ |
| FRUTA          | ✓ | ✓ |   |   | ✓ | ✓ |   |   |   |
| PASTELES       |   |   | ✓ |   |   |   |   |   |   |
| GALLETAS       |   |   | ✓ |   |   |   |   | ✓ | ✓ |
| HOT CAKES      |   |   |   |   |   |   |   | ✓ | ✓ |
| CREPAS         |   |   |   |   |   |   |   | ✓ | ✓ |
| POSTRES        |   |   | ✓ |   |   | ✓ |   | ✓ | ✓ |

### Referencias

1. Laviada-Molina H, Escobar-Duque I, Pereyra E, Romo-Romo A, Brito-Córdova G, Carrasco-Piña E, et al. Consenso de la Asociación Latinoamericana de Diabetes sobre uso de edulcorantes no calóricos en personas con diabetes. Rev ALAD. 2018;8:152-74.
2. Evert A, Dennison M, Gardner C. Nutrition Therapy for Adults with Diabetes or Prediabetes: A Consensus Report. Diabetes Care 2019 May; 42(5): 731-754.
3. Postura de la Federación Mexicana de Diabetes sobre Edulcorantes no Calóricos. Diabetes Hoy. Vol XVII. May - Ago 2016.