

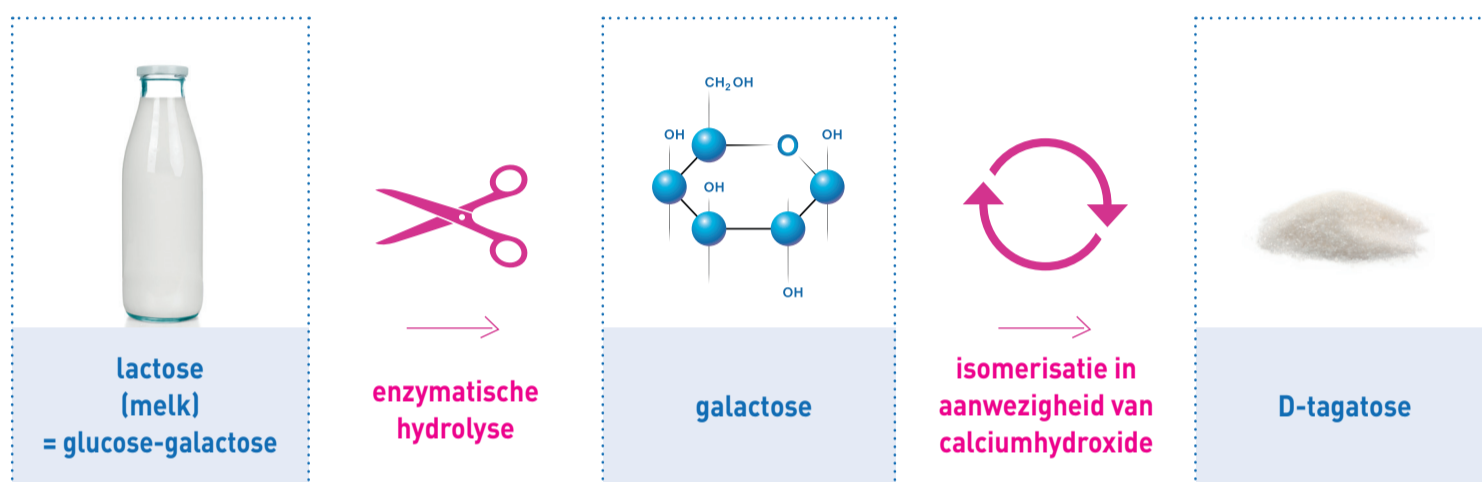
TAGATOSE

www.ZOETSTOFFEN.eu

Tagatose is een zogenaamde vul- of bulkzoetstof verkregen uit lactose, of melksuiker, en wordt vaak gecombineerd met andere zoetstoffen, zoals sucralose.

Productie:

Tagatose is van nature aanwezig in melk in kleine hoeveelheden maar wordt verkregen door omzetting van **lactose** (= melksuiker).



Voornaamste voordelen:

- Gedeeltelijke opname door de darm (15-20 %) → minder calorisch
- Weinig invloed op de glycemie → geschikt voor diabetici
- Bevordert tandbederf niet → goed voor de tanden
- Prebiotisch → goed voor de darmflora

Aanvaardbare Dagelijkse Inname: niet gespecificeerd

Zoetkracht:

80%
TAGATOSE

100%
SUIKER

100 g suiker ⇒ 125 g tagatose

Gebruikstips:

Tagatose wordt meestal **gecombineerd met andere zoetstoffen**, waaronder **sucralose**, om de smaak te verbeteren.

• **KOUD:**



• **WARM:**



Als tagatose in warme bereidingen wordt gebruikt zoals cakes, jam, wafels, koekjes enz., moet de **oven op een lagere temperatuur** gezet worden gezien tagatose sneller kleurt dan suiker.

