

## ANNEX 1

### EL SUCRE COM A COADJUVANT A LA INDÚSTRIA ALIMENTÀRIA

Un dels conservants que s'ha utilitzat en l'alimentació durant segles és el sucre. El seu baix cost i les seves nombroses propietats l'han convertit en un additiu molt valuós per a l'actual indústria, malgrat els danys que genera a la salut de les persones consumidores (obesitat, diabetis, danys al pàncrees, augment de triglicèrids, etc.).

Les propietats del sucre més valorades a la indústria alimentària són:

-**Conservant:** al reduir la quantitat d'aigua disponible als productes. Les solucions ensucrades (almívar) augmenta la pressió osmòtica i s'assegura un menor creixement bacterià.

-**Millora el gust** de determinats aliments: al reduir l'acidesa, i augmentar la dolçor, el nostre sentit del gust el reconeix com un aliment més palatable, amb un gust més agradable.

-**És un excel·lent humectant** a pastissos, galetes, pans, fent que es ressequin menys i durin més temps en perfecte estat.

-**Texturitzant** per a bombons, gelats, decoracions en rebosteria, etc.

-**Evidències d'addicció:** existeixen evidències que ens duen a pensar que el sucre pot ser tan addictiu com certes drogues, ja que estimula les mateixes àrees cerebrals de recompensa que la cocaïna, per exemple<sup>1</sup>. A la indústria l'afavoreix enormement aquesta addicció, ja que s'assegura client fidels als seus productes.

*\*\*Proposta d'exercici: que els alumnes cerquin aliments als en el quals intervé el sucre, com humectant, conservant, antibacterià, per a noves textures.*

---

<sup>1</sup>“Sugar addiction: pushing the drug-sugar analogy to the limit”. Annex 2.

