

(Zuviel) Zucker, Reglementierung von Lebensmitteln und co

Beitrag von „Kris24“ vom 26. Juli 2021 23:12

[Zitat von SwinginPhone](#)

Die 0%-Varianten enthalten oft einen Zuckeraustauschstoff (Sucralose, Stevia ...). Dann gibt es einige, die mit anderen „natürlichen“ Zuckern wie Reissirup oder Apfelsaftkonzentrat arbeiten.

Die zuckerreduzierten schmecken immer noch süß genug. Das ist ja der Witz, dass man problemlos in Produkten, die eben keine Süßigkeiten sind (Ketchup, „Erfrischungsgetränke“ ...), den Zuckeranteil problemlos um einen Großteil reduzieren könnte und die würden immer noch ihren Zweck erfüllen.

Ist es nicht so, dass in den USA einigem noch mehr Zucker zugesetzt wird im Vergleich zu Europa?

Und was ist an Stevia problematisch? (Und Honig etc. muss als Saccharose etc. angegeben werden.)

Ich habe bisher den 50% reduzierten verwendet und wie geschrieben, er schmeckt noch mehr nach Tomate.