

Xucker light - Erythrit 1 kg in Dose



Erythrit wird auch Erythritol genannt. Die Kristalle sehen ähnlich wie Zucker bzw. Xylit aus. Der Geschmack ist süß, mild und ähnelt von allen Zuckeralkoholen am stärksten dem Zucker. Daher eignet es sich sehr gut als Zuckerersatz für Speisen und Getränke aller Art. Erythrit ist leicht löslich. Es verursacht erst bei sehr hohen Dosierungen (3-4 g / kg Körpergewicht) die von anderen Zuckeralkoholen auch schon in geringeren Dosen (1-2 g /kg Körpergewicht) auftretenden Verdauungsbeschwerden.

In Japan wird Erythrit schon seit 1990 in vielen Lebensmitteln und Medikamenten eingesetzt. Vor allem Diabetiker schätzen seine absolut blutzucker-neutralen Eigenschaften. In den USA wurde Erythrit 1997, in der EU wurde es 2006 ohne Mengenbeschränkungen als Lebensmittel zugelassen.

Im Gegensatz zu den meisten anderen Zuckeralkoholen ist Erythrit kaum hygroskopisch, es zieht also keine Feuchtigkeit an. Dies macht seine Lagerung sehr einfach.