

MINI VODIČ ZA UPOTREBU ZASLAĐIVAČA

Želite da šećer zamenite zaslađivačem, ali niste sigurni koji je odnos u količinama?

Ovaj kratki vodič će vam pomoći da se lakše snađete i naučite koliku količinu zaslađivača zapravo treba da upotrebite pri pripremi hrane i napitaka kod kuće.



SLATKO	BELI ŠEĆER						KORISTI SE PO UKUSU, PREMA RECEPTU
	PRIRODNI KALORIJSKI ZASLAĐIVAČ		POVEĆAVA TELESNU MASU	POVEĆAVA VREDNOST ŠEĆERA U KRVI	60 KALORIJA NA SUPENU KAŠIKU	OSNOVNI SLATKI UKUS	
SLAĐE	MED						KORISTI SE PO UKUSU, PREMA RECEPTU
	PRIRODNI ZASLAĐIVAČ		POVEĆAVA TELESNU MASU	POVEĆAVA VREDNOST ŠEĆERA U KRVI	OKO 60 KALORIJA NA SUPENU KAŠIKU	1.5 × SLAĐI OD ŠEĆERA	
NAJSLAĐE	STEVIA						 1 KAŠIĆICA STEVIJE U PRAHU = 1 ŠOLJA ŠEĆERA 1 PRSTOHVAT ŠTEVIJE = 1 KAŠIĆICA ŠEĆERA
	PRIRODNI NEKALORIJSKI ZASLAĐIVAČ		NE POVEĆAVA TELESNU MASU	NE POVEĆAVA VREDNOST ŠEĆERA U KRVI	BEZ KALORIJA	200–300 × SLAĐI OD ŠEĆERA	
NAJSLAĐE	ASPARTAM						KORISTI SE ZA ZASLAĐIVANJE NAPITAKA 1 TABLETICA = 1 KAŠIĆICA ŠEĆERA
	VEŠTAČKI NISKOKALORIJSKI ZASLAĐIVAČ		NE POVEĆAVA TELESNU MASU	NE POVEĆAVA VREDNOST ŠEĆERA U KRVI	4 KALORIJE PO GRAMU	200 × SLAĐI OD ŠEĆERA	
NAJSLAĐE	SAHARIN						 1 TABLETICA = 2 KASIĆICE ŠEĆERA
	VEŠTAČKI NEKALORIJSKI ZASLAĐIVAČ		NE POVEĆAVA TELESNU MASU	NE POVEĆAVA VREDNOST ŠEĆERA U KRVI	BEZ KALORIJA	300–500 × SLAĐI OD ŠEĆERA	
NAJSLAĐE	SUKRALOZA						Može da se koristi za pripremu kolača 1 TABLETICA = 3 KAŠIĆICE ŠEĆERA
	VEŠTAČKI NEKALORIJSKI ZASLAĐIVAČ		NE POVEĆAVA TELESNU MASU	NE POVEĆAVA VREDNOST ŠEĆERA U KRVI	BEZ KALORIJA	600 × SLAĐI OD ŠEĆERA	