Quais são os produtos que possuem maior quantidade de substancias químicas: o açúcar ou os adoçantes artificiais?

A legislação brasileira estabelece que o açúcar de mesa deve ser composto por 99% de sacarose (substância natural extraída da cana de açúcar, ou da beterraba, e que está presente em quase todas as frutas), 0,1% do restante pode ser composto de água (no Maximo 0,3%), minerais (0,2%) e outros compostos. Quanto aos adoçantes, eles podem ser naturais, retirados de plantas ou frutas (como os esteveosídeos, o maltitol e manitol) ou artificiais (como o acesulfame K, aspartame, ciclamatos, sacarina, sucralose e isomalte). Os adoçantes podem encontrados nas mais variadas formulações, contendo em suas composições desde o produto isolado até mistura de diferentes adoçantes, ou mesmo mistura de diferentes adoçantes, ou mesmo misturas de adoçantes com açúcar. Desse modo, é provável que existam muito mais compostos químicos nos produtos adoçantes do que no açúcar de mesa. De qualquer forma, se respeita a legislação brasileira (muito exigente), quanto aos contaminantes os adoçantes são seguros para a saúde do consumidor.

Fonte: Beatriz Rosana Cordenunsi, da Faculdade de Ciências Farmacêuticas da Universidade de São Paulo.