

Information zu dem Zucker-Ersatz den wir benutzen.

Erythritol oder kurz Erythrit gehört wie zum Beispiel das [Xylit](#) oder [Sorbitol](#) zu den Zuckeralkoholen und kommt auch natürlich in kleineren Mengen in Honig, Weintrauben, Melonen etc. vor. Es ist als Lebensmittelzusatz in der gesamten EU zugelassen und wird auch als solcher von der Nahrungsmittel- und Pharmaindustrie genutzt.

Erythrit besteht also aus Zucker und wird seit etwa der Mitte des letzten Jahrhunderts mit Hilfe von Hefen und Pilzen durch einen Fermentationsprozess hergestellt. Dies macht Erythritol im Vergleich zu den anderen Zuckeraustauschstoffen zu etwas Besonderem, da diese meist durch chemische Modifikation gewonnen werden.

Erythritol ist annähernd kalorienfrei und weist dabei eine Süßkraft von 60-80% gegenüber dem handelsüblichen Haushaltszucker auf. Dabei schmeckt es fast genau so wie Zucker, mit einer Note von Fruchtzucker. Leider ist der Zuckerersatz bei uns noch nicht so bekannt, aber das Interesse an ihm steigt stetig und es hat das Zeug dazu, einen Großteil des Zuckers in vielen Produkten zu ersetzen.

Wissenschaftliche Besonderheit

Eine Besonderheit von Erythritol (Erythrit) ist seine tödliche Wirkung auf Fruchtfliegen. Dabei sind die kleinen Insekten ganz verrückt danach und ziehen es sogar dem Zucker vor. Diese Tatsache macht den Zuckeraustauschstoff, da er für den Menschen völlig unbedenklich ist, zu einem optimalen, biologischen Insektizid für die Benutzung im Haushalt.