

Neue gesunde Zuckeralternative versüßt Weltdiabetestag Natürliches Süßungsmittel aus Skandinavien erobert Europa

Tirol, 10. November 2011. Den Weltdiabetestag am 14. November können Betroffene dieses Jahr entspannt mit Kaffee und Kuchen feiern: Sukrin, eine natürliche Zucker-Alternative aus Norwegen, ermöglicht nun auch Diabetikern den süßen Genuss ohne Reue.

Marmelade zum Frühstück oder der Müsliriegel am Nachmittag – Zucker ist eine ständige Versuchung. Rund 38 Kilo Weißzucker verbraucht ein Europäer im Jahr. Das ist mehr als die doppelte von Ernährungswissenschaftlern empfohlene Menge.

„Bisher gab es keine wirklich gute Alternative“, erklärt Susanne Erhart, Expertin für gesundheitsfördernde Ernährung. „Künstliche Süßstoffe wie Aspartam geraten immer wieder in den Verdacht, der Gesundheit zu schaden.“ Auch bei den natürlichen Süßungsmitteln gäbe es Nachteile: So habe Stevia einen leicht bitteren Geschmack, sei schwer zu dosieren und bislang in der EU aufgrund diverser Studien nicht als Lebensmittel zugelassen. Sorbit oder z.B. Xylit, die wie Sukrin zu den Zuckeralkoholen zählen, könnten Blähungen und Durchfall verursachen.

Sukrin dagegen bietet viele Vorteile: Es wird durch einen natürlichen Fermentierungsprozess, ähnlich dem Reifen von Obst, aus Zucker gewonnen. Es sieht aus wie Zucker und schmeckt auch so, im Körper wird es aber nicht in Energie umgewandelt. Man muss es also nicht berücksichtigen, wenn man Proteineinheiten, Kalorien oder Kohlenhydrate zählt. „Durch das Ersetzen von Zucker durch Sukrin fällt es unseren Diabetikern und gesundheitsbewussten Patienten wesentlich leichter, ihr Gewicht zu halten, da sie auf Süßes nicht mehr verzichten müssen“, findet Dr. Roland Fuschelberger, Internist und renommierter Spezialist für interdisziplinäre Präventivmedizin.

Sukrin wird fast vollständig im Dünndarm aufgenommen und unverändert wieder ausgeschieden. Es ist daher ausgezeichnet verträglich und wird häufig bei Diabetes, Candidose, Zöliakie und Laktose- wie Fructose-Intoleranz empfohlen.

Sukrin ist seit vielen Jahren in der EU zugelassen. Auch zum Kochen und Backen ist es hervorragend geeignet: Es besitzt das Volumen von Zucker und ist dabei nicht übertrieben süß. Das nutzt auch Manfred Hormann, Küchenchef des bekannten Tiroler Gesundheits-hotels Lanserhof: „In unserer Energy-Cuisine verbinden wir Genuss und gesunde Ernährung. Seitdem wir Sukrin verwenden, können wir unsere Gäste auch mit süßen Köstlichkeiten verwöhnen.“

In Skandinavien ersetzen bereits mehr als zehn Prozent aller Haushalte regelmäßig Zucker durch Sukrin. Die Markteinführung in Deutschland und Österreich übertraf laut der elito Health Science GmbH alle Erwartungen. Mehr als 1.000 Reformhäuser und Biohändler haben Sukrin bereits in ihrem Angebot und ab sofort ist es in jeder Apotheke bestellbar.

Mehr Informationen unter www.sukrin.at

Kontakt:

Kerstin Endele. Kommunikation für Forschung und Gesundheit

kerstin.endele@endele-pr.com, Tel. +43 699 18104214, Tel. +49 177 3426805

Unter dem Motto „Gesund ernähren und dennoch genießen“ entwickelt, produziert und vertreibt die elito Health Science GmbH genussvolle Gesundheitsprodukte in bevorzugt natürlicher oder biologischer Qualität. Das Unternehmen ist biozertifiziert und hat seinen Sitz in Tirol.